Ramon Violant i Simorra

EL PIRINEO ESPAÑOL

Vida, usos, costumbres, creencias y tradiciones de una cultura milenaria que desaparece

Volumen I

Aspecto fisiográfico del Pirineo
Los habitantes. La economía. La vivienda
Hogar y vida doméstica
Nacimiento, matrimonio y muerte

Ramon Violant i Simorra

EL PIRINEO ESPAÑOL

Vida, usos, costumbres, creencias y tradiciones de una cultura milenaria que desaparece

Editorial Alta Fulla
Barcelona, 1985

La presente obra reproduce en facsímil la primera edición de *El Pirineo español* (Madrid, Editorial Plus-Ultra, 1949). Queremos dejar constancia de nuestro agradecimiento a la Editorial Plus-Ultra por las facilidades recibidas para su publicación. Nuestra intención ha sido ofrecer al lector un libro de consulta sencillo y asequible, cuya presentación (en dos volúmenes) no guarda relación con los aspectos formales de la bella edición original.

Colección «Mitos, ingenios y costumbres»
Asesoramiento y documentación: Alberto Clavería
Diseño: Teresa Camps y Josep Molí

Primera edición: diciembre de 1985

Propiedad de esta edición: Editorial Alta Fulla
Bruc 71, 08009 Barcelona, Tel. (93) 318 04 31

Impreso en Gráficas Universidad, Arquímedes 3
Sant Adrià de Besòs (Barcelona)

Depósito legal: B. 40.267-1985
ISBN: 84-85403-93-2 (Obra completa)
ISBN: 84-85403-94-0 (Primer volumen)

Volumen I

ASPECTO FISIOGRAFICO DEL PIRINEO
LOS HABITANTES. LA ECONOMIA. LA VIVIENDA
HOGAR Y VIDA DOMESTICA
NACIMIENTO, MATRIMONIO Y MUERTE

PROLOGO

CUANDO se acepta la misión de prologar un libro y el que ha de llevarla a cabo no es una personalidad que, con su nombre, pueda producir ciertos efectos de propaganda (o que diga en el prólogo cosas más interesantes que el propio autor), lo más conveniente, sin duda, es que se constituya en una especie de guía que anuncie con brevedad algo de lo que el lector va a encontrar. Es necesario asimismo que exponga las impresiones y pensamientos provocados por la lectura atenta, que supone el aceptar un compromiso de esta índole. Hay muchos extremos, en fin, que el que escribe una obra (por modestia o por otra causa) no puede tocar, y de ellos debe hablar también el prologuista.

Antes de cumplir con tales deberes y propósitos, quiero dar una idea de la personalidad de R. Violant y Simorra. En los libros que no tienen un alcance estético fundamental, siempre he echado de menos algo que suele encontrarse con gran frecuencia a la cabeza de multitud de poemas, novelas, etc.: una especie de retrato, físico y moral, o espiritual, del que escribe, hecho por alguien que le conozca directamente y no sólo por sus obras; una nota biográfica que no se reduzca a la seca enumeración de trabajos, funciones y honores que suelen constituir la mayoría de las biografías de profesionales. R. Violant y Simorra (nuestro autor) es un hombre de mérito nada común. Nació en un ambiente rural, en las tierras ásperas del Pirineo catalán. De niño, fué zagal; luego aprendió no sé si uno o varios oficios;

pero, a la par, con tesón raro, adquirió diversos conocimientos científicos y humanísticos, que otras personas no llegan a tener ni después de haber pasado por institutos e incluso universidades.

Dominado toda su vida por el amor a la humilde existencia de sus parientes y familiares de la montaña, proyectó su atención al estudio de aquélla, y a fuerza de constancia en esta tarea, ha llegado a ocupar lugar destacado entre los etnógrafos y folkloristas, no sólo de Cataluña, sino de toda la península ibérica.

Sus monografías son citadas de continuo y con elogio en obras como la conocida del profesor Krüger sobre los Altos Pirineos; sus conocimientos prácticos han sido aprovechados, con gran oportunidad, en el Museo del Pueblo Español, de Barcelona, del que es conservador.

Violant, andarín infatigable, con la estructura física típica del montañés, ha observado hasta en los más menudos detalles la cultura de los habitantes de diversas partes del Pirineo catalán. Después ha ampliado sus investigaciones, recorriendo valle por valle, sierra por sierra, las zonas más occidentales, que corresponden a Aragón, Navarra y el País Vasco. Fruto de su experiencia es este libro, y, ante todo, debe ser leído como tal: una experiencia que no se encuentra en otras obras españolas de la misma índole, tan poco frecuentes por otra parte.

* * *

A pesar de la escasez de libros de esta naturaleza, hoy día pasamos por una fase trascendental en la historia de las investigaciones etnográficas de España. La gente tiene un interés vago por ellas, que debe ser perfilado. Falta, para que esto ocurra, un impulso fuerte en dos órdenes de actividades: en el campo de la ciencia pura y en el de la experiencia, precisamente. Un libro como el de Violant, a los que posean cierto conocimiento teórico de los problemas etnológicos, no les puede producir ninguna prevención. Pero los que carezcan de aquél deben hacerse cargo, antes de leerlo, de lo que a continuación voy a exponer.

En nuestro país (como en algunos otros de Occidente) ejercen todavía un mal influjo en la masa de lectores las clasificaciones de las ciencias y especialidades, de carácter pedagógico. No se sabe por qué, en éstas apenas tienen cabida la Etnología y disciplinas afines, y seguimos creyendo válidas divisiones respetables por su antigüedad, pero que no obedecen del todo a las exigencias del día. Esto perjudica tanto a los investigadores como al público de aficionados, que al hojear, por ejemplo, el presente libro y ver que en él se habla de muchas cosas a la par, dudarán acaso de su valor «científico»: Aquí hay de todo—se dirán—; se acopia gran número de palabras, se hacen observaciones geográficas, no faltan las reflexiones históricas... ¿En qué encaja todo esto? La variedad ocasiona un comienzo de desconfianza, pues, siguiendo normas tradicionales, los aficionados a la Lingüística

creen que el libro en que se desarrollan los temas de su especial predilección debe ser casi «químicamente puro» y miran con malos ojos (o irónico desdén) al autor que tiene la debilidad de meterse un momento en el campo de la Historia. Tampoco el historiador debe argumentar mucho, por su parte, con el auxilio de la Lingüística, y al geógrafo se le fijan asimismo unas fronteras que no tiene que franquear. Pues bien: tal fraccionamiento es causa, en último término, de una falta de conexión en el estudio de asuntos que debían efectuar todos estos investigadores en común, que produce, a veces, verdaderos castillos de naipes científicos. Es comprensible que en la labor docente, superior o media, el que explica Latín no haya de explicar también Geografía; pero lo que no se alcanza a ver es por qué el que ha aprendido Geografía y Latín no ha de emplear estos dos conocimientos en una ocasión concreta, para aclarar un punto determinado que tenga un aspecto gramatical y otro puramente geográfico.

Se nos reprocha a los etnógrafos y etnólogos que nos metemos en todo, porque rompemos con las normas de la Pedagogía clásica, con el «concepto, método y fuentes de la asignatura». Creo que no está muy lejano el día en que tal reproche se convertirá en una razón de orgullo. Baste recordar las ironías y bromas de que fué objeto, en un período, todo aquel que se dedicaba a los estudios sociológicos, por parte de los llamados especialistas, y el lugar que hoy ocupa la Sociología en los mismos centros de donde partían las burlas, para fundar tal suposición.

Este libro de Violant seguramente será aprovechado, explotado, por lingüistas, geógrafos, etc., sacando de él datos aislados o series homólogas de ellos. El que espigue de esta suerte, creerá muchas veces que aquí no hay nada más que «materiales» con que construir el edificio científico. Pero ¿a qué suele reducirse esta solemne labor de especialista? A la redacción de catálogos de hechos, de hechos particulares y aislados de un mismo aspecto, que tienen parecido carácter al de los fósiles puestos en serie en la vitrina de un museo. No; la ciencia no puede ser desvitalizadora. Yo juzgo incluso que el que quiera obtener el máximo beneficio de la lectura de la obra que prologo debe proceder en sentido opuesto precisamente al de la generalidad de los llamados especialistas y dar un paso más adelante que el propio autor.

Violant, preocupado por el problema de la unidad cultural de los Pirineos, ha ordenado por materias el caudal de observaciones reunidas. Comienza, pues, analizando los aspectos más tangibles y palpables de la cultura, y poco a poco se remonta a la observación de los de aire más espiritual. Todos los tipos de habitación se hallan, pues, analizados en un capítulo. Todos los tipos de aperos de labranza, en otro. El recorrido a lo largo de los valles y poblados se vuelve a repetir al tratar de los usos y costumbres familiares, de las fiestas, de las creencias, etc.

Pues bien: recomiendo al lector interesado que, después de haberse dejado guiar por Violant en sus repetidos viajes en busca de series homólogas de hechos,

rompa estas series y, siguiendo un criterio estrechamente localista, procure sumar todos los rasgos propios de una población determinada, desde los más físicos a los considerados más espirituales. Al término de esta labor se encontrará con una sorpresa grande. Hallará que cada lugar, cada valle y cada región tienen una fisonomía particular que los caracteriza, una configuración única, más o menos parecida, sin embargo, a la de los lugares, valles y regiones vecinas. Y hacer ver esto tiene tanto interés científico como el componer a través del tiempo y el espacio las conocidas series de hechos parecidos de un solo orden.

Hoy día, en las ciencias de la cultura se percibe un proceso parecido al que se nota en las ciencias naturales. Durante muchos años la preocupación fundamental de los investigadores fué la morfología. Para explicar la forma de los seres o de los objetos, se establecían grandes series morfológicas. El mismo criterio se seguía para constituir una serie en Zoología o Botánica que en Etnología. Las armas o los aperos se colocaban, como los vegetales o los animales, según su semejanza.

A las series semejantes, luego se les daba un sentido genealógico, suponiendo que lo más sencillo entre lo comparado era también lo más antiguo. Esta manera de investigar ha dado ya de sí todo lo que podía esperarse de ella. Hoy debemos ajustarnos a métodos más complejos y difíciles de aplicar. Uno de ellos es, justamente, el de estudiar en acción aquellos seres y objetos con los que antes establecíamos las aludidas series; es decir, que el estudio de la morfología y la genealogía lo supeditaremos al de las «funciones» exactas y sus relaciones mutuas.

La forma de un animal o de una planta puede y debe estar condicionada por el pasado genealógico; pero para aclarar éste es mejor empezar, cuando menos, el estudio de su forma actual, en relación con sus funciones también actuales, no con respecto a las anteriores, meramente hipotéticas. De modo paralelo, al estudiar una cultura, lo primero que debemos hacer es considerarla como un conjunto de funciones con una razón actual. Tiempo habrá luego para extenderse en razonamientos sobre sus orígenes, parentescos, etc.

Violant ha permanecido, al escribir este libro, en un término medio. No resulta así ni demasiado comparativo, ni demasiado funcional. Los Pirineos españoles pueden ser considerados, según se los mire, como una verdadera área de cultura, o como una zona geográfica en que cabe matizar más. El que se considere satisfecho con la observación de determinados rasgos para hablar de unidad, tenderá a creer en la realidad del área pirenaica. Pero hoy día nuestro deber es profundizar hasta donde podamos en el análisis: aquellas series y catálogos que se nos presentaban como la última palabra de la ciencia, en realidad no deben considerarse sino como meros auxiliares. Nociones más concretas, como la misma de área cultural, hemos de usarlas con cautela.

No quiero extenderme más, sin embargo, en observaciones teóricas. Sólo he de insistir en la legitimidad científica de pesquisas de esta índole y ponderar su utilidad.

Mas, por otra parte, el lector hallará en el libro de Violant cosas más atractivas que las que le aclaren su mente al considerar los problemas aludidos. Los documentos gráficos, dibujos y fotografías, que lo ilustran, son bastante más que un complemento, pues Violant, que ha viajado siempre en compañía de fotógrafos y dibujantes, los ha aleccionado y dirigido de tal forma, que lo que aquéllos captaron es, propiamente, parte fundamental de su investigación. Hoy día son muchos los libros con excelentes ilustraciones y texto regular o deleznable. Abundan también aquellos en que el texto no se halla acompañado por ilustración adecuada. Pero son rarísimos los que ofrecen una armonía entre ambos elementos. Uno de ellos es éste. Si Violant hubiera sido poeta o novelista, u hombre de teorías, la parte gráfica de su obra habría quedado a veces inexplicada o envuelta en oscuridad. Pero como es, por encima de todo, hombre de experiencia, siempre en el texto hallamos la alusión concreta a las ilustraciones.

JULIO CARO BAROJA,
Director del Museo del Pueblo Español, de Madrid.

AL DOCTOR

FRITZ KRÜGER,

FILÓLOGO Y ROMANISTA DE HAMBURGO,

A QUIEN TANTO DEBEN

LA ETNOGRAFÍA Y LA LINGÜÍSTICA PIRENAICAS,

EN HOMENAJE

DE ADMIRACIÓN Y AFECTO.

R. VIOLANT Y SIMORRA.

PREFACIO

LA cordillera pirenaica, considerada en su vertiente española, si bien presenta, en cierto modo, una verdadera unidad geográfica, étnica e histórica, distinta de las otras unidades peninsulares del Centro y del Sur, y con fuerte parentesco con la de la zona cantábrica, ofrece la particularidad de que cada uno de sus valles posee una fisonomía propia y característica, que lo distingue de sus vecinos, especialmente en el aspecto físico y en el idiomático.

Ello es debido, en primer lugar, a que esos valles, en apariencia contiguos, durante largo tiempo permanecieron aislados entre sí por los altísimos muros naturales que los cercan, comunicándose tan sólo mediante rudimentarios caminos ganaderos, a través de las cumbres y los puertos. Y, en segundo lugar, a que esos abruptos valles sirvieron a veces, a lo largo de la Historia, de refugio a los pobladores fugitivos del llano, cuando éstos se vieron perseguidos por pueblos u hordas invasores. ¡Noble hospitalidad la de las montañas de todos los países!

Las razas perseguidas, al refugiarse allí, depositaron nuevos sedimentos culturales. Y ese acarreo, al fundirse con la cultura indígena, ha dado carácter a cada comarca, y, en general, a todo el pueblo pirenaico, heredero de formas de civilización que hace tiempo desaparecieron ya totalmente de la tierra llana.

Nuestro Pirineo constituye una cantera inapreciable, abierta a los estudiosos: geólogos, geógrafos, arqueólogos, historiadores, etnólogos, etnógrafos, lingüis-

tas, folkloristas, etc. En ella pueden completar sus conocimientos con datos valiosísimos e inéditos, ya que los valles pirenaicos, hasta hace muy poco faltos de fáciles vías de comunicación con la tierra baja, han conservado casi intacto su modo de vivir ancestral y su cultura remotísima.

Hasta ahora, la vertiente española de la cordillera pirenaica, y en particular sus zonas central y oriental, han sido extensamente descritas, en su aspecto físico, por los excursionistas. Pero los estudios aparecidos en España sobre la vida del pueblo pirenaico son casi nulos. Aparte de algunas notas folklóricas, debidas al malogrado excursionista catalán Julio Soler, y de cortos estudios folklórico-etnográficos vascos y catalanes, poca cosa más se ha hecho.

Contrasta el estado de abandono en que los españoles tenemos a la cuna y relicario de una de nuestras más antiguas y genuinas culturas, con la gran labor desarrollada por los estudiosos de la otra vertiente pirenaica en excavar, escudriñar, recoger y archivar todas las manifestaciones de los moradores de aquellos valles, no más ni menos interesantes que los nuestros. Y si acerca del Pirineo español es posible encontrar todavía alguna obra de mérito, la debemos a tratadistas extranjeros, que han sabido valorar un tesoro étnico menospreciado por sus propios dueños.

Cuando haya desaparecido del todo—y ello ocurrirá muy pronto—cuanto de típico conservan aún las poblaciones pirenaicas, arrastradas por la corriente arrasadora y niveladora de la época en que vivimos, entonces se recordarán con añoranza sus singularidades perdidas para siempre, y habrá de dolernos que ninguna mano cariñosa se haya preocupado de recoger y guardar en archivos y museos adecuados sus venerables y preciosos restos. Entonces, cuando ya haya pasado la hora de salvar estos pedazos de nuestro propio ser, nos daremos cuenta de lo que valían esas viejas tradiciones populares, pues la historia de las colectividades humanas no se compone tan sólo de excepcionales hechos de armas, sino también, y de forma más bella y sana, de costumbres y hechos cotidianos. Por esto, todos los pueblos de cultura avanzada estiman su pasado y procuran estudiar las canciones, los usos, los dialectos arcaicos, antes de que se pierdan, así como los trajes, las viviendas, los aperos y enseres en general, usados por la gente humilde.

Al presentar hoy esta obra, no pretendemos, ni mucho menos, agotar el estudio etnográfico de nuestra región pirenaica, pues para describir por completo la cultura de uno solo de sus valles, sería preciso un volumen mayor que el presente. Esta obra aspira tan sólo a constituir una síntesis que sirva de guía a los futuros etnógrafos, como fruto que es de las notas recogidas durante muchos años y largas excursiones; síntesis en que se estudia, por vez primera, el conjunto de la vida pirenaica y se abordan temas completamente inéditos.

Aquí se describe el Pirineo español, desde los tiempos más remotos hasta nuestros días; se estudian las características de sus habitantes, la lingüística y la indumentaria; las posibilidades económicas que la cordillera brinda a sus mora-

dores, así como las características de su habitación y su modo de vivir, en familia y colectivamente; las labores y los métodos de trabajo, la organización colectiva, las ideas, las creencias, los juegos: la existencia entera del pueblo pirenaico.

Llevar a cabo un intento semejante no ha sido cosa fácil. Ante la escasez de monografías folklóricas y etnográficas referentes a nuestros valles, y en particular a los aragoneses, hemos debido valernos del esfuerzo personal, recogiendo notas de primera mano, que siempre son las más apreciables, a todo lo largo de la cordillera. Esta labor se realizó especialmente durante las misiones de recolecta de documentos destinados a la Sección Etnográfica del Museo de Industrias y Artes Populares, de Barcelona, y muy en particular en los veranos de 1940, 1941, 1942 y 1943. Durante este último recorrimos, de un cabo a otro, todos los valles pirenaicos, desde Figueras (Gerona) hasta Elizondo (Navarra), interrogando a las personas, fotografiando y tomando notas sin descanso.

Con estos materiales directos y básicos, añadidos a un gran acopio de apuntes reunidos en nuestra comarca natal, el Pallars, y ampliados mediante las enseñanzas recogidas en la bibliografía pirenaica, fué construída la presente obra. El lector dirá si el resultado corre o no parejas con el esfuerzo que representó. A nosotros, y para terminar, nos toca tan sólo dar las gracias al Director del Archivo Histórico de la ciudad de Barcelona, y del Pueblo Español de la misma, don Agustín Durán Sampere, que ha puesto a nuestra disposición todos los gráficos del Museo de Industrias y Artes Populares, así como a cuantas personas han contribuído a salvar del olvido muchos de los materiales que en esta obra se estudian, y a las cuales debo considerar como verdaderos colaboradores. Tales como Felipe Viguria Turbendi, de Elizondo; Felipe Gil, de Isaba; Pascuala Mendiara Navarro, Antonio Puyó y Micaela Catievela, de Ansó; Isabel Javierre de Mestres, de Baraguás; Ramón Bernald, de Gistaín; José Pero, de Rialp; Ramón Violant y Filomena Simorra, mis padres, de Sarroca de Bellera; reverendo Pedro Pujol Tubáu, de la Seo de Urgel; Pedro Vayreda Olives, de Lladó, y Salvador Dalí, de Figueras.

Asimismo he de hacer constar mi agradecimiento a la labor llevada a cabo por mi buen amigo y compañero, durante la misión etnográfica de 1942, don Claudio Gómez Grau, fotógrafo de Cervera (Lérida), autor de los clisés que llevan el pie del susodicho Museo (M. de I. y A. P.) y constituyen la base del Archivo gráfico-etnográfico, e igualmente para don Ignacio Casasayes, autor de los primorosos dibujos que ilustran estas páginas.

A todos ellos, y a otros muchos que paso en silencio, mi sincera gratitud, pues les debo en gran parte el que haya podido llevar mi labor a buen término.

RAMÓN VIOLANT Y SIMORRA.
Conservador del *Museo Etnográfico* («Pueblo Español») de Barcelona.



Cumbres del macizo central pirenaico, vistas desde Pont de Suert (Lérida). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

I

ASPECTO FISIOGRÁFICO DEL PIRINEO

LA cordillera pirenaica constituye la frontera casi perfecta entre Francia y España. Tan sólo en cinco o seis puntos no coinciden los límites orográficos con los políticos. Por una parte, el pueblo de Zugarramurdi, la zona de Valcarlos, la región del Gave de Olorón y la del valle de Arán, aunque situados los cuatro en la vertiente norte de la cadena pirenaica, políticamente son españolas. Y por otra, los valles del Irati (Navarra) y del Segre (Cerdaña), que vierten sus aguas en España, políticamente son franceses.

Desde muy antiguo, los Pirineos han sido divididos en tres zonas principales, bien caracterizadas todas ellas: Pirineos orientales, Pirineos centrales y Pirineos occidentales. La primera zona comprende toda la depresión oriental mediterránea, desde los últimos contrafuertes del Canigó hasta la Cerdaña; la segunda, coincidiendo con la elevación máxima y más agreste de la cordi-

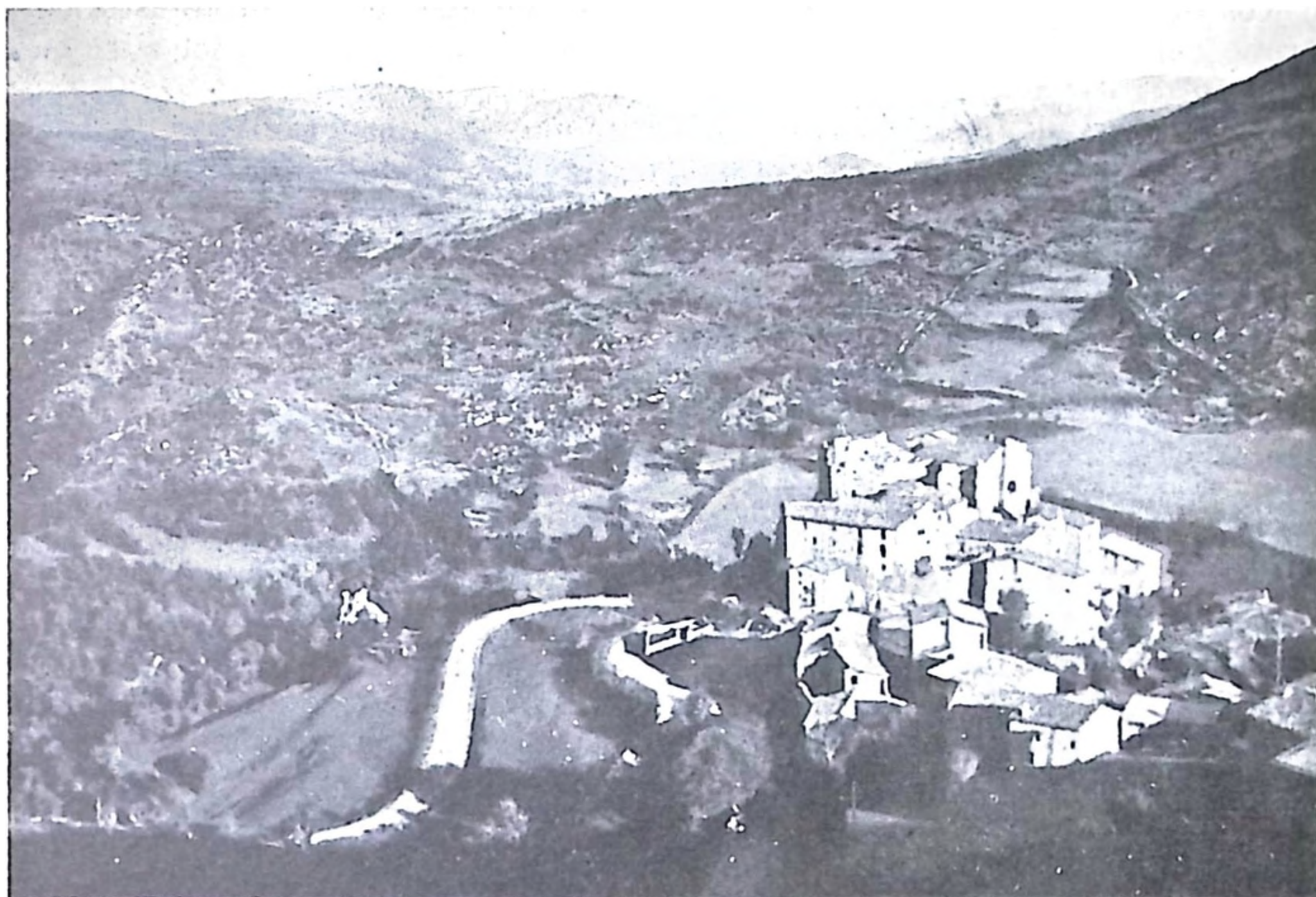
llera, va desde Cerdaña hasta el valle de Tena (río Gállego), y la tercera, desde este valle hasta la depresión oceánica vasca, de paisaje exuberante y más húmedo que las anteriores.

Además de estas tres grandes zonas, hay que señalar otras dos, no menos características, sobre todo en el macizo central: la montañosa y la premontañosa. La primera, además del alto valle de la Aézcoa, el Roncal, Ansó y Canfranc, comprende todos los altos valles formados por los antiguos glaciares cuaternarios, siguiendo una línea que casi coincide con la que marca el término de sus morrenas. Es la siguiente: Río Aragón, estrecho de Villanúa. Río Gállego, estrecho del fuerte de Santa Elena; morrenas terminales, debajo de Biescas, a 800 metros sobre el nivel del mar. Río Ara, debajo de Broto, a unos 850 metros. Río Cinca, en La Infortunada; morrenas terminales en el paso de Las Devotas, a 700 metros del mar. Río Esera, en el estrecho de Sahún, adonde llegan las morrenas terminales. Río Noguera Ribagorzana, al sur de Vilaller, a 1.000 metros (Lérida). Río Tort, al norte de Llesp; morrenas terminales al sur de Barruera. Río Flamisell, al sur de la Torre de Capdella, adonde llegan las morrenas glaciares, a 1.060 metros. Río Noguera Pallaresa —en este último sector los geólogos no señalan las morrenas terminales—. Al sur de Llavorsí (Lérida), cambia radicalmente el aspecto fisiográfico del país, con la zona más baja. Río Valira (Andorra), con sus morrenas terminales al sur de Andorra la Vieja, a 1.000 metros sobre el mar.

La característica de estos antiguos depósitos cuaternarios es el perfil transversal de los valles en U, que se puede observar, no sólo en los altos valles centrales citados, sino también en otros, como el de Aneo. El aspecto del paisaje y de los poblados, el clima, así como el habla—sobre todo en el Pirineo catalán—, marcan la divisoria entre una y otra zona. En Rialp (Lérida), la gente misma del país hace hincapié, desde tiempo inmemorial, en el cambio lingüístico y de algunas costumbres que se observa desde el puente de Llavorsí para arriba, y no ha de ser muy experto el viajero que recorra el país para notarlo en seguida. Lo mismo pasa desde Pont de Suert, subiendo aguas arriba del río Tort, en el valle de Bohí. Por el oriente pirenaico, en algunos aspectos fisiográficos y humanos, la zona montañosa se extiende hacia la Cerdaña (Martinet), alto valle de Ribes y alto valle del Ter (Tragurá), perdiéndose más allá de Baget[1].

La otra zona, la premontañosa, va desde el límite de la anterior hasta otra más meridional y paralela a aquélla, que marca la falda de la cordillera. Se puede señalar en un mapa, más o menos, así: Llerona (Garrotxa), San Jaime de Lierca, Castellfullit de la Roca (Fluviá en Gerona), San Quirico de Besora (río Ter), comarca del Bergadá, sur del llano de la Seo de Urgel (río Segre), sierra del Boumort (Collegats, río Noguera Pallaresa y Congost

d'Eriñá, río Flamisell), sierra de San Gervás (Sopeira, río Noguera Ribagorzana), sierras de Calvera y Turbón (Congost de Obarra, río Isabana), paso de Ventaniello (la Seira, río Esera), la Ainsa (río Cinca) y, siguiendo la cadena de sierras de la montaña de Aragón, Sabiñánigo y sierras de la Peña (sur de Jaca), que dividen la montaña aragonesa del límite sur del Pirineo. Mas, en este sentido, si bien puede decirse que el límite sur de nuestra cordillera occidental



Paisaje de la zona baja pallaresa, en Perbes (Lérida). Al fondo, la cadena montañosa que cierra el Pallars por el Sur.
(Cl. M. de I. y A. P.)

se encuentra en la sierra de la Peña, pasando la canal de Berdún, hacia la sierra de Leire y montaña de Navarra, no obstante, el paisaje de la zona de Jaca sigue igual hacia la canal de Berdún, sur de Leire y Navascués, con todo y formar estas sierras las primeras estribaciones subpirenaicas.

En los capítulos siguientes procuraremos hacer ver con la mayor claridad posible el cambio que se nota en todos los elementos que informan la vivienda popular de una a otra zona. Diferencia que, además de la lingüística, se hace extensiva a las labores del campo, principalmente a la cultura cerealista.

El cambio es mayor aún si comparamos el Prepirineo—Somontano de Huesca y la montaña, el Bajo Sobrarbe, Baja Ribagorza, Conca de Tremp, llano de Urgel, etc.—con las dos zonas pirenaicas. De modo que, a pesar de las características de las dos zonas citadas, los pueblos altopirenaicos conservan una unidad cultural y grandes afinidades, a veces, con algunos pueblos cantábricos (Asturias). Este hecho es muy interesante y dice mucho a favor de la hipótesis de la unidad etnológica de los pueblos astures, vascos y pirenaicos de los tiempos prehistóricos, y quizá, aún más, de los protohistóricos; grupo cultural que difiere mucho de los pueblos del centro y del sur de la península ibérica.

El paisaje.—Examinando en su conjunto la gran cordillera pirenaica, su parte occidental oceánica se nos presenta con ondulaciones que oscilan entre los 500 y 600 metros, hermosos paisajes, suavizados por verdes praderas y maizales y salpicados de caseríos. Siguiendo hacia Oriente, encontramos luego las grandes regiones forestales de Navarra, alternadas con prados y más prados y pocos campos de cultivo. Unos y otros cubren ondulaciones montañosas, cada vez más fuertes y de un relieve mucho más accidentado a medida que nos acercamos al macizo central. Las agrupaciones humanas aparecen unas veces asentadas en el fondo de los valles, y otras en los carasoles, como en los montes de las riberas.

Así que dejamos la zona occidental y vamos entrando en la central, las cumbres y el paisaje van haciéndose más ásperos y salvajes, con características propias de Aragón. La constitución geonósica de estos valles centrales que abarcan la sección de máxima altura de toda la cordillera pirenaica, con sus intrincados relieves y cortes o fallas, formando caóticas gargantas por donde se escurren los impetuosos ríos de fuerte pendiente, presenta, en verdad, un aspecto fisiográfico completamente diferenciado de los Pirineos catalanes y vascos. La Naturaleza despliega aquí espléndidos cuadros de un incomparable, agreste y salvaje vigor, que no nos ofrecen los otros valles más orientales y occidentales. Sobre todo el gran macizo de la Maladeta, con sus formas imponentes y sus enormes masas de hielo, marca un hito que distingue el Pirineo aragonés del catalán, pues en éste ya no se encuentran masas de hielo permanentes, como las de algunas cumbres del Pirineo aragonés, incluso aparte de la Maladeta.

En Cataluña sólo damos de vez en cuando con algunas pequeñas extensiones de nieve helada *(congestes)*, que duran más o menos, según el grado de humedad general del año. No obstante, el paisaje altopirenaico de Cataluña es fuerte y vigoroso, con altas moles graníticas, como el aragonés, y altas planicies herbáceas donde pacen a millares las reses de ganado durante el verano; tiene también anchos valles u hondonadas en U, formados por los antiguos glaciares

cuaternarios, en la zona alta, y masas calcáreas o de esquistos dominan los valles profundos y estrechos, poco fértiles y de paredes áridas y pedregosas.

La alta zona pirenaica española posee asimismo hermosos y severos paisajes lacustres, si bien estos lagos carecen de la grandiosidad de los alpinos.

Al hablar del paisaje de la zona central, hay que hacer una curiosa salvedad. Es la que constituye el valle de Arán, en Cataluña. Como se halla situado,



Bello paisaje del valle de la Aézcoa (Navarra), lindante con la llanura de Burguete. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

según ya dijimos, en la vertiente atlántica de nuestra cordillera, sus paisajes corresponden a los del flanco francés, sometidos a un clima húmedo de abundantes lluvias. Así, el valle de Arán es una verdadera y preciosa excepción en el Pirineo catalán, por su fertilidad, debida a la exuberancia herbácea y arbórea de su paisaje. Rodeado de altas cumbres, verde y jugoso, se acerca más al tipo alpino que al pirenaico.

En cambio, en el flanco meridional del Pirineo, que pertenece enteramente a la vertiente mediterránea, la atmósfera conserva una pureza, una lim-

pidez de horizonte mucho mayor, ya que raramente se presenta cargada de vapor de agua. La lluvia es aquí mucho menos frecuente, se inicia la sequía, la luminosidad es más viva y la vegetación menos abundante.

En los valles pirenaicos más elevados, la nota deleitosa del paisaje la dan los prados naturales y artificiales, así como las tierras de labor, que no suben mucho de las laderas y lomas. Y sendas hileras de chopos, álamos, fresnos y otros árboles de ribera señalan, junto a las agrupaciones humanas, los rústicos canales de riego o aprovechamiento de aguas para los molinos y el cultivo de los prados o los escasos huertos.

Las sierras, en la parte meridional de la cordillera, tienen un aspecto que las distingue de los otros paisajes montañosos. Sus rocas son de origen más reciente, y por esto el aspecto del terreno es, a un tiempo, más colorido y más abrupto. Enormes grietas y fallas abren sus musgosos flancos, por donde se han abierto paso los ríos pirenaicos. Y estas hoces o rupturas de las cadenas de montañas dan un aspecto fisiográfico imponente a toda la cordillera, desde Navarra hasta Gerona.

EL CLIMA.—Es muy variado y poco uniforme, a consecuencia de que la atmósfera viene regida por dos mares completamente distintos.

En el Pirineo occidental el clima es templado, pero muy variable; la vecindad del Océano comunica al aire una frescura agradable, que el soplo ardiente del viento sureste reemplaza en la proximidad de los equinoccios y de los solsticios.

Los bosques, tan frondosos allí y tan espesos, aumentan la lluviosidad y, en general, dulcifican el clima, porque lo moderan. Siendo la lluvia la característica del país, es necesario estar siempre prevenido con relación a ella, y esto imprime al Pirineo occidental todo su carácter.

Las temperaturas que se registran en Navarra arrojan una mínima media anual de 5°, con una extrema de 36° en la zona de los altos valles pirenaicos, y una mínima media anual de 6°-7° y una extrema de 40°, en la zona de los valles subpirenaicos.

El clima del valle de Ansó es muy frío, sin llegar—dice Julio Soler—a los rigores siberianos de otros valles aragoneses más orientales. El viento más temible de este valle, en invierno, es el *ausín* (viento atorbellinado), que imposibilita a sus moradores incluso el poder salir de casa.

En la zona central aragonesa el clima es mucho más riguroso, y pocos lugares se ven allí libres de nieves durante el largo invierno. En su región más alta, o de los puertos, las nevadas son considerables y persistentes.

Al valle de Arán le correspondería, por su situación de baja latitud, un clima suave o templado; no obstante, por su emplazamiento, completamente montañoso, envuelto por los macizos glaciales de los Altos Pirineos, y privado

del soleamiento de los llanos subpirenaicos, su clima resulta muy frío en invierno y variable en verano. El ambiente está muy influído por las depre-



Visión panorámica del Bajo Arán, cuando el hermoso valle se abre en la vega de Bosost, regada por el Garona. *(Cl. A. Alsina.)*

siones oceánicas, como en todos los valles franceses de los Pirineos occidentales, y muy escasamente por las auras mediterráneas, que dulcifican el clima.

Las primeras nevadas aparecen en el valle a mediados de septiembre, y este período de nieves se sostiene hasta el mes de abril, quedando cerrado

el puerto de la Bonaigua, que comunica el valle con el resto de España, hasta el mes de mayo, y en algunas ocasiones el cierre se prolonga hasta más tarde.

La vida, durante el largo invierno no puede ser más difícil. La nieve obliga a los moradores y a sus rebaños a permanecer encerrados durante interminables meses, consumiendo las provisiones recogidas en verano.

La temperatura media, durante el invierno, puede calcularse en + 4°, y no es raro ver en la ribera mínimas de — 14°, que producen fuertes heladas. Los pueblos más fríos y nevosos del valle son Bagerque y Montgarri, en el Alto Arán, que se ven cubiertos de nieve durante varios meses.

En el verano se deja sentir el calor durante algunas horas, marcando el termómetro en la ribera 36°, y hasta 43° al sol, para bajar rápidamente a la caída de la tarde a los 12°. La temperatura media en julio y agosto es de 17° a 18°. En esta estación abunda la niebla. También abundan las tempestades, que terminan en lluvias torrenciales. Los vientos dominantes en esta comarca son los del Noroeste y Norte, o vientos de Francia.

El clima del Pallars y de la Ribagorza es casi igual. Muy lluvioso, húmedo, frío y nevoso en la zona montañosa. Sobre todo en los valles de Bohí, Capdella, Aneo, etc.; son allí muy frecuentes las precipitaciones acuosas, que en verano degeneran en tempestades. Los indígenas creen que son producidas por agentes atmosféricos del Cantábrico. Por eso dicen que el viento de Aragón «trae agua».

La nieve blanquea muy pronto en las alturas:

Per San Martí,
la neu al pi.
Del pi al prat,
tot ho ha nevat.

(Sarroca de Bellera.)

Eso dicen en la comarca: «Por San Martín,—la nieve en el pino.—Del pino al prado,—todo es nevado.» Por esta razón, el clima es allí frío, pero también seco y saludable.

En el valle de Aneo la temperatura máxima en el mes de agosto oscila entre los 24° y 28°; raras veces llega a los 30°. La mínima va de los 5° a los 10° bajo cero. Cuando el termómetro en Barcelona marca 0°, en Estangento (valle de Capdella) desciende a — 15°, y más. El viento dominante en toda la comarca es el del Norte, conocido en todo el Pallars y Ribagorza por *vent de port*, «viento de puerto».

En el Pirineo oriental, la Cerdaña, ancha, abierta y baja, formando hoyo entre montañas, no tiene la lluviosidad de las alturas que la circundan, y, en cambio, está lo bastante elevada para conocer temperaturas montañosas;

sobre todo en invierno, cuando las nieves enfrían el ambiente de la comarca o soplan brisas heladas del Norte. Se conocen allí la *tramuntana* y el *carcanet*, vientos fuertes; entonces las temperaturas pueden ser extremas, incluso en el llano o ribera. La mínima general, de 10º bajo cero, y en la sombra 22º bajo cero, en Puigcerdá son casos raros. El invierno, coincidiendo con un período de precipitaciones escasas, tiene muchos días de sol, con cielo claro, casi mediterráneo. La niebla raras veces se asienta en el llano cerdano, a diferencia de lo que sucede en el valle del Rigart y especialmente en el Ter.

En Camprodón, el clima invernal es frío en extremo, llegando la temperatura, en la ribera, a 14º y 16º bajo cero. Muy a menudo el río Ritort se hiela completamente, y a veces el mismo Ter, también. La nieve cae copiosamente en las cumbres y cierra por entero, durante largo tiempo, los límites del panorama. En cambio, clima y temperatura son deliciosos en verano, donde raramente sobrepasa los 25 grados. Las nieblas son raras. El viento más fuerte es el noroeste o *tramuntana de Nuria*, como lo llaman allí.

El clima de la comarca del Ripollés es muy sano, si bien bastante frío en invierno, tanto por las corrientes acanaladas de sus valles como por el hálito de sus ríos y riberas, del Fresser y del Ter. En verano, en cambio, disfruta esa comarca de una temperatura suave y agradable, pero no tan fresca como la de los vecinos valles de Camprodón y Vidrá.

Por último, el clima de la Garrotxa, región, aunque montañosa, más cercana al Mediterráneo, es muy templado; las nevadas son de escasa consistencia y el calor es bastante fuerte en verano.

LA FLORA.—El exponente más fiel del clima de un territorio es la vegetación que lo cubre. Dos factores esenciales influyen en ello: la atmósfera y el suelo. En un país húmedo y en donde no se registran exageradas temperaturas, la vegetación se presenta copiosa y las frondas lo cubren de un extremo a otro. Éste es el caso de nuestros valles pirenaicos, salvo los picos centrales, de constitución geológica más primitiva, que en grandes extensiones dejan al descubierto enormes masas graníticas.

Los árboles de hoja caediza, como hayas, robles y castaños, son los predominantes de la zona pirenaica occidental. Éstos se cambian, en los valles más orientales de Navarra, de la zona central y parte de la oriental, por los de hoja perenne (coníferas), en donde el pino y el pinabete son su principal expresión, dominando el pino negro en algunas cumbres altopirenaicas.

Pero, en conjunto, la flora de los Pirineos no es menos rica y variada que su clima. Los accidentes bruscos del terreno y las diferencias en la exposición de los mismos permiten la convivencia de todas las especies. Las plantas acuáticas crecen junto a las alpinas y las de un suelo árido y calcinado. La campanilla, el líquen, el musgo, el acónito, las soberbias liliáceas, eléboros, valeria-

nas, titimaleas, la genciana, la germandrina, la eufrosia, el esquinato, la tormentilla, la sensitiva, la clemátide, el calamente, la pequeña salvia, el pan de cuchillo, la digital purpurada, la mandrágora, el árnica, el tomillo[2], amén de múltiples variedades más de la población herbácea, dan belleza y riquísimo color al paisaje pirenaico, ora tapizando el césped de bosques y montes, ora perfumando los dilatados prados, las lomas y los hontanares. Y no sólo es hermosura: las plantas aromáticas y medicinales, de alta calidad, llevan también buena representación dentro de la flora pirenaica.

Entre las especies arbóreas se dan el pino, el abeto, el haya, el roble o chaparro, la encina, el fresno, el abedul, el chopo, el álamo, el sauce, el tilo, la retama, el boj, etc. Y dentro de la flora frutal, hay el castaño, el nogal, el avellano silvestre, el manzano, el cerezo, el peral, diferentes variedades del ciruelo, el melocotonero, el almendro, un poco la higuera, etc., quedando excluído casi del todo el olivo y la vid, salvo pequeños núcleos de la zona baja, en el Ampurdán, la Garrotxa, el Urgellet, el Pallars y en Aragón.

El haya es la que ocupa mayor espacio en el Pirineo occidental. En la vertiente norte, hayas y robles dominan intensamente y cubren casi toda la superficie del suelo. En el valle del Bidasoa, con el clima suave y húmedo aparecen los castaños—que en Cataluña sólo se encuentran en la zona oriental y casi solamente en el Prepirineo, y en Aragón faltan del todo—, manzanos y avellanos. Estos últimos, en más o menos escala, abundan en todo el Pirineo. Pero donde el haya aparece en masas verdaderamente intensas es en las regiones del Quinto Real y en los fantásticos bosques del Irati, en Navarra. Más a Oriente, así que entramos en los verdaderos Pirineos, el pino es la especie que impera, sobre todo en la parte superior de los montes, esto es, en toda la alta zona pirenaica, hasta Camprodón, valle del Bach y la Garrotxa.

En los lugares pintorescos, como las *foces* o gargantas de los valles, aparecen los pinos en fuerte contraste con el color grisáceo de los suelos eocenos (Salazar, Roncal, Ansó, Hecho, etc.).

LA FAUNA.—Las clases de mamíferos que disputan al hombre la posesión de las montañas pirenaicas son muy numerosas. Entre ellas se encuentra la ardilla, la comadreja, los ratones de bosque y de prado, el topo, el erizo, el tejón, la nutria, la liebre, el conejo, el gato montés, la marta, el zorro, el jabalí, algún que otro ejemplar de oso *(ursus pyrenaicus)* y quizá algún lobo cervario. La familia preciosa de los rumiantes provee el ciervo, el gamo, el corzo y la gamuza, bello animal de cuernos pequeños terminando en gancho puntiagudo—en catalán, *isart*—, que aún se encuentra por toda nuestra cordillera, formando rebaños. Otra especie abundante antaño, pero que ahora se ha extinguido casi por completo, siendo su último refugio el valle de Ordesa

(Broto), es la cabra salvaje, de grandes cuernos nudosos plegados hacia atrás *(capra hispanica)*: *herx*, Arán; *herc*, valle de Bohí; *bouquetin*, en Francia.

De la gran familia de los volátiles, hay que señalar, sobre todo, la gran águila pardoleonada, que es la más notable de las aves sedentarias de nuestros Pirineos. Además—dice Chao—, los Pirineos, situados entre el Mediterráneo y el Océano, son punto de descanso natural para las tribus de pájaros viajeros



Un ejemplar de *capra hispanica*, disecado y puesto sobre un fondo agreste en el valle de Ordesa (Huesca), su último refugio. - *(Cl. A. M.)*

que dirigen sus emigraciones anuales tanto hacia el Norte como hacia el Sur. La cadena occidental, menos elevada y menos árida, atrae preferentemente a esos huéspedes pasajeros, cuya diversidad de instintos, cantos y plumajes los hace tan interesantes para la observación.

Desde la primavera, golondrinas de mar remontan nuestros ríos, recorriéndolos con ala rápida, seguidas por gaviotas y otras aves marinas. Pronto se presenta la abubilla en la punta de los brezos que comienzan a verdear, y canta: *¡Put, put!* (Pallars), erizando las plumas de su bonita cresta. El cuclillo se adelanta en los bosques al nacimiento de las hojas y hace oír las notas de su monótono canto, repetido por los niños y por el eco: *Cucuc!; vestisti no*

puc! (Pallars). Llega el estío y, de regreso, el brillante verderón desafía a los mirlos con silbidos joviales y cadenciosos, a la vez que la codorniz, siguiendo los valles para remontarse a los puertos, anuncia a los segadores, con su canto, que la mies está madura:

Blat colrat!
Qui vol guatlla
no vol blat!

(PAULS-PALLARS.)

Esto es: «¡Trigo dorado!—Quien quiere codorniz,—no quiere trigo.»

Amén de los gorriones, urracas, grajos, oropéndolas, ruiseñores y reyezuelos—la más pequeña de nuestras aves—; los picofinos, tordos, estorninos, torcaces, la perdiz corriente, la perdiz blanca, el gallo silvestre, el mochuelo, el buho y otras aves de noche, y tantos y tantos otros pajaritos, y pájaros, sedentarios y trashumantes, animan los valles de nuestra gran cordillera.

Con el buen tiempo, la Naturaleza despierta y se anima. Los bosques se han repuesto de su perdido follaje, y una gran voz, de punta a punta de los Pirineos, proclama con variadas armonías la estación del amor. Los buitres, desterrados en invierno, vuelven en muchedumbre a las montañas; el barbado despliega su poderoso vigor, con sus anchas alas, cuya envergadura sobrepasa aun a la de la gran águila; el buitre pirenaico *(voltor* o *volter)*, de cabeza calva, desciende a lo profundo de los barrancos y planea sobre las aguas, mientras el halcón y otras aves de rapiña evolucionan por los aires, ojo avizor, para caer sobre su presa. Todo el verano es una fiesta. Y cuando llega el otoño, sobre la retama dorada y los chaparrales amarillentos, el ruiseñor, los jilgueros, los pardillos, las codornices y todas las familias de pájaros cantores vuelan en bandadas numerosas; se llaman vivamente, para redoblar en coro estribillos de ¡adiós! Van a abandonar el paraíso, hasta que para ellos o sus hijos despierte otra primavera, con sus nuevos amores.

La llegada de las aves viajeras a una comarca se determina por la madurez de los frutos de que cada especie se alimenta. Unas vienen a los Pirineos al principio de las cosechas; otras, en la estación de la vendimia. Las grullas forman la retaguardia de la emigración; pero, cerniendo su vuelo sobre las regiones que el águila frecuenta en verano, esas aves pasan sin detenerse, a menos que el mal tiempo y las nieblas en las cumbres rompan su línea de batalla, obligándolas a descender. Si alguna vez esto sucede, no dejan nada sano en los campos donde han debido posarse. También en nuestra fauna abundan los lagartos, culebras, lagartijas y escorpiones. Y pocos son los ríos y lagos pirenaicos en que no abundan las ricas truchas, los barbos, las anguilas y las chipas; éstas, especialmente, en los ríos navarros.

De los insectos, descuellan la cantárida, gran variedad de bellas mariposas y otros menos vistosos pero pululantes.

Los minerales.—También el reino mineral está bien representado en toda la extensa masa pirenaica. Abundan en ella, sobre todo, las minas de hierro, cobre, plomo argentífero, carbón de buena calidad (Ribagorza), estaño e incluso oro, en el Pirineo oriental. Las aguas saladas y las mineromedicinales son abundantísimas, en especial las sulfurosas—valles de Bohí, de Andorra, etcétera—y las ferruginosas.

Y no hay que decir que la piedra marmórea: aunque muy poco explotada, también es abundante.

LOS VALLES Y COMARCAS TRADICIONALES

Desde tiempos muy remotos, los valles de nuestra cordillera han formado pequeñas comarcas naturales, de donde se originaron más tarde, en la Alta Edad Media, minúsculos Estados semiindependientes. Tal es el caso de las grandes comarcas históricas catalanas o condados de Ribagorza, Pallars, Urgel, Cerdaña y Besalú. Vamos a recorrerlos todos brevemente, de un extremo a otro del Pirineo, en una vista panorámica, desde el Atlántico hasta el Mediterráneo.

Valles del Baztán y Nivelle.—Por razón de su antigüedad y naturaleza, estos valles, que han sufrido los efectos de una intensa y pertinaz erosión, y muy principalmente los del plegamiento de la cadena pirenaica, presentan una estructura por completo distinta de los de la vertiente meridional. Mientras ésta asciende de una manera progresiva, desde las proximidades de Pamplona hasta la cumbre de la cadena, con rampas constantes y relativamente suaves, la vertiente septentrional, desde las crestas, desciende en forma rápida y decidida, con recorridos mucho más cortos, hasta el fondo del valle. Gracias a esta estructura—dice Sanjuán—, los valles septentrionales presentan altitudes mucho menores que los de la vertiente contraria, y este factor influye poderosamente en el paisaje geográfico y en el ambiente. Tierra de grandes precipitaciones, ofrece el clima más suave, constante y plácido de toda Navarra. Y la lluvia, que en invierno actúa de agente moderador, prepara la tierra beneficiosamente para ofrecer en verano aspectos deliciosos.

Los prados siempre verdes, los maizales estremecidos, abundantes robledales, hayas y castaños con el paisaje salpicado de grandes caseríos, y las vacas mansas junto a ellos, son la nota característica del país.

Estos valles de las cuencas del Bidasoa (Baztán) y del Nivelle son esencialmente vascos, no sólo en el aspecto físico, sino principalmente en el etnográfico o humano. La gran cordillera divisoria atlánticomediterránea constituye una barrera que separa dos tipos: el navarro montañés, en la vertiente sur, y el vasco típico, en la septentrional. El tipo, el idioma, el ambiente, las costumbres y los medios de vida son parecidos a los de Guipúzcoa.

El lindo caserío, de típica traza, se nos ofrece en todo momento y lugar como residencia perfecta para que el hombre pueda vivir con sus propios medios sobre el terreno que pisa[3]. Característica del paisaje humano, que volveremos a encontrar en el Pirineo oriental catalán con sus típicos *masos* o *masíes*.

Valles de Erro, Burguete y la Aézcoa.—Estos valles, formados principalmente por los ríos Erro, Urrobi (Burguete) y por la alta cuenca del Irati (la Aézcoa), físicamente tienen muchas características iguales al resto del País Vasco: altas cumbres redondeadas y pulimentadas por una antigua erosión y, principalmente, las grandes selvas que las cubren de Oriente a Poniente, con sus bellos prados naturales.

Pero el paisaje, especialmente en el valle de la Aézcoa, es análogo al de los valles vecinos del Salazar y del Roncal, si bien en su parte media, bajando de Jaurrieta hacia Burguete, aquél se nos presenta aún más abierto, abundando en él más los cultivos que los prados, aunque dominando en todo momento el bosque.

Así que salimos del valle de la Aézcoa, o bien del desfiladero de la Val del Arce, entramos en la dilatada llanura de Burguete, de la cual casi puede decirse que es un prado natural toda ella, matizado con fresnos, cerolos, hayas, etc. Le dan vida, en verano, las vacas mansas y los potros que al lado de sus madres pacen de acá para allá, sin vigilante alguno. Llanura que conduce al pie mismos de Roncesvalles y sigue rozando las cumbres pirenaicas fronterizas, casi hasta Garralda, perdiéndose después por Espinal abajo, hasta la divisoria de la montaña de Navarra.

Estos valles son los primeros de Navarra esencialmente pirenaicos. Históricamente, han sido, con la Baja Navarra francesa, el corazón del País Vasco, y de esto—dice Sanjuán—da buena prueba el recuerdo de la epopeya en que pereció la retaguardia de Carlomagno, en las cumbres de Roncesvalles, con la célebre derrota de Roldán o Rolando.

El país conserva los rasgos étnicos de la raza éuscara, sobre todo el valle de la Aézcoa, con sus costumbres, danzas, trajes y muebles. La influencia francesa se infiltra por los numerosos pasos fronterizos y se hace notar en el lenguaje, mezcla de castellano, francés y éuscaro; asimismo se nota dicha influencia en las viviendas, sobre todo en Burguete y la parte baja del valle de

la Aézcoa, tal como ocurre también en los demás valles altopirenaicos de la zona central, especialmente en el de Arán.

Las localidades de la Aézcoa alejadas de la carretera, como Orbara, Orbaiceta y, principalmente, Villanueva, conservan con mayor exactitud las características particulares de esta comarca pirenaica.

La personalidad de la comarca es debida a su situación especialísima en el corazón montañoso, donde la célebre Colegiata de Roncesvalles adquiere un valor representativo excepcional, lo mismo que la gran calzada romana que atravesaba el país por *summum Pyrenæum* y se dirigía de Burdigala (Burdeos) a Astúrica (Astorga)[4].

Valcarlos.—Este valle forma como una península o cuña triangular de tierra española. Tiene tan sólo de común con Navarra el trozo de divisoria de aguas comprendido entre los macizos de Lindux y Bentartea, y penetra en el interior de Francia unos 20 kilómetros aproximadamente. La influencia francesa sobre el valle ha de ser, pues, muy grande. La edificación lleva la marca francesa, con su coquetería graciosa y elegante—dice Sanjuán—. Pero conserva, como todos los valles pirenaicos, notas típicas y pintorescas, que lo caracterizan. Sus habitantes, esencialmente vascos, hablan el éuscaro preferentemente.

Por el valle o sus alturas se ha establecido, durante siglos, la comunicación de la restante Europa con la Península, y las huestes de Rolando encontraron su trágico fin en las cresterías y barrancadas de estos agrestes parajes. Valcarlos fué como el cordón umbilical que nos unía al continente matriz. De ahí el perfume que aún exhala su milenaria personalidad histórica.

Cuando, en invierno, el puerto de Ibañeta se cierra, Valcarlos pierde todo contacto con el resto de Navarra y se sostiene gracias a las íntimas relaciones que conserva en todo momento con el país vecino[5]. Es gemelo del valle de Arán, en Cataluña.

Valle de Salazar.—Formado por la alta cuenca hidrográfica del río Salazar hasta el norte de la sierra de Navascués o de Leire, la constitución geológica de este valle es muy parecida a la del Roncal. No obstante, se presenta mucho más abierto y tendido que éste y no tan abrupto, abundando mucho más aquí los campos de cultivo. El arbolado tampoco es tan denso; sólo en la parte alta, al norte de Izanzo, camino de Ustarroz, se pueden admirar los grandes bosques selváticos de pinos y hayas, como en el Roncal.

Muy semejantes son los medios de vida de ambos valles, si bien los salacencos son más agrícolas que los roncaleses. Perdida en Salazar la influen-

cia aragonesa que acusa todavía el elemento humano del valle del Roncal, todavía persiste, aunque débilmente, el lenguaje éuscaro; pero el traje no tiene ya el tipismo que conserva el roncalés. Las características físicas y morales de los habitantes de uno y otro valle son casi iguales.



El típico poblado de Ochagavía (Navarra), en la parte alta del valle de Salazar. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

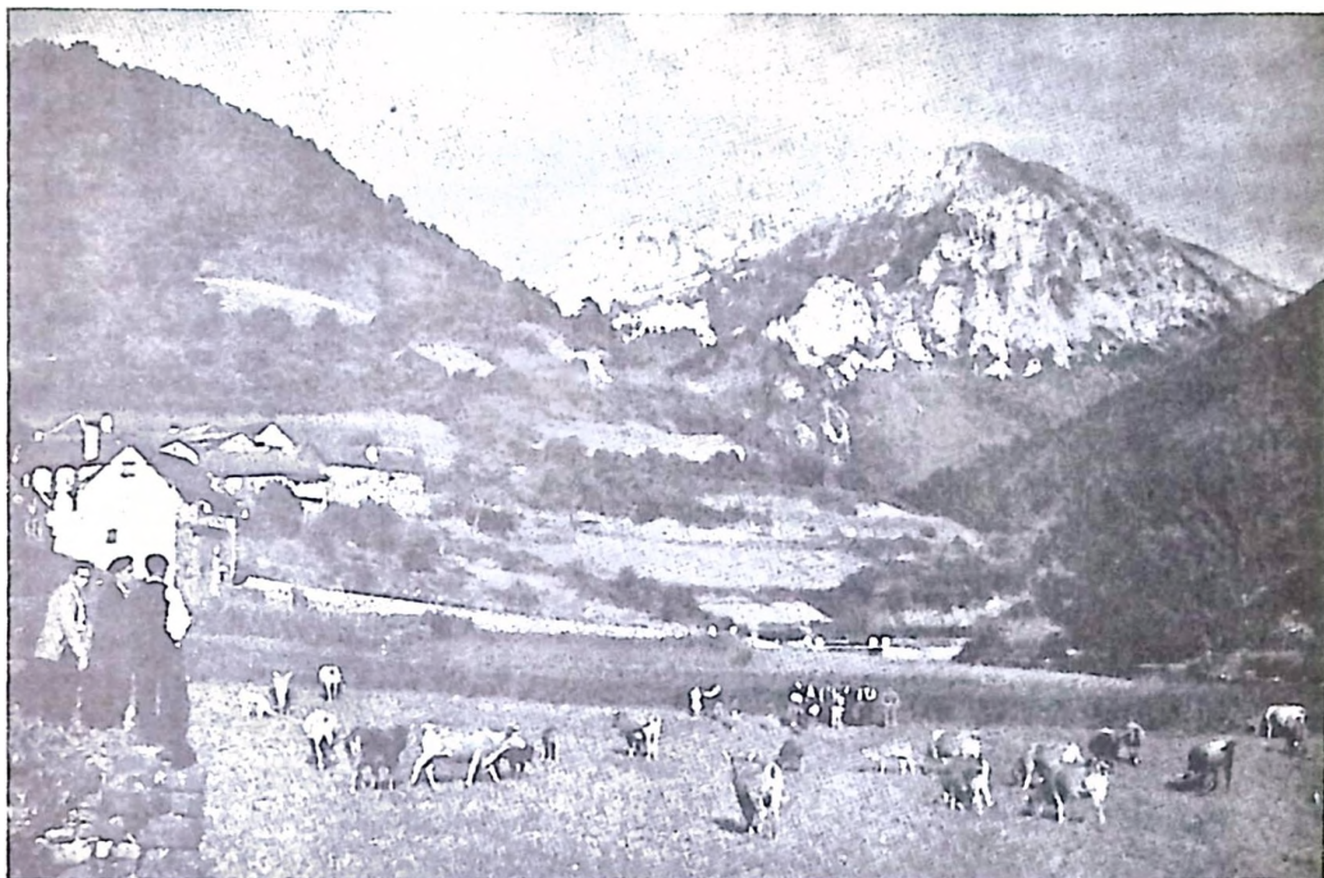
Valle del Roncal.—Está situado en la parte noroeste de la provincia de Navarra, en su zona más montañosa y bravía. Comprende la cuenca pirenaica del río Ezca, formada por profundos y cerrados valles, donde se deslizan, juguetones, infinidad de riachuelos, hasta más abajo de Burgui, última villa de las siete que forman el valle.

El valle del Roncal, más en contacto con el Pirineo central o bravío, no conserva de Vasconia su ambiente suave, tan característico, ni su clima *llorón*; por el contrario, es más recio y nevoso.

En la vegetación, el haya se va cambiando por el pino de alta montaña, y hasta el prado pierde en intensidad, cediendo ante el dominio del bosque y del matorral. Las calizas roncalesas, con elementos intensamente fuertes y

casi insensibles a la erosión, proporcionan un paisaje verdaderamente salvaje, que es la nota característica del abrupto rincón nordeste de Navarra.

Lo mismo se observa en el vecino valle de Ansó y en el de Hecho. En la parte alta de estos valles navarroaragoneses, altas cumbres, redondeadas y



El recio y jugoso valle de Isaba o del Roncal (Navarra), con la peña Escaurre (2.040 m.) en el fondo, un día de feria.
(Cl. M. de I. y A. P.)

centelleantes, cuando les da el sol, bruñidas por la constante acción erosiva de los elementos atmosféricos y cubiertas sus laderas de pinos y matorrales, embellecen el paisaje. En donde dominan las calizas, o sea en la parte más baja de las cumbres, dan lugar a enormes gargantas o *foces*, estrechos desfiladeros que encontramos en todos los valles centropirenaicos.

Hacen contraste los paisajes abruptos y severos de las *foces* con los alegres y llenos de vida de las verdes praderas salpicadas de pintorescas *bordas*, caprichosas cascadas y soñadoras fuentes.

Al norte del valle, y rodeada de montes y frondosos bosques, se encuentra Isaba, la capital del valle roncalés[6], que según Torreblanca, sirvió de corte a los primeros reyes de Navarra. Aquí, en efecto, en las enmarañadas frondas

de estos valles, buscaron refugio los primeros reyes navarros durante los comienzos de la Reconquista, en el primer cuarto del siglo VIII. Sus primitivas y rudimentarias cortes asentáronse en este macizo del Pirineo occidental, en el monasterio de Leire, como lo hicieron en San Juan de la Peña las de Aragón.

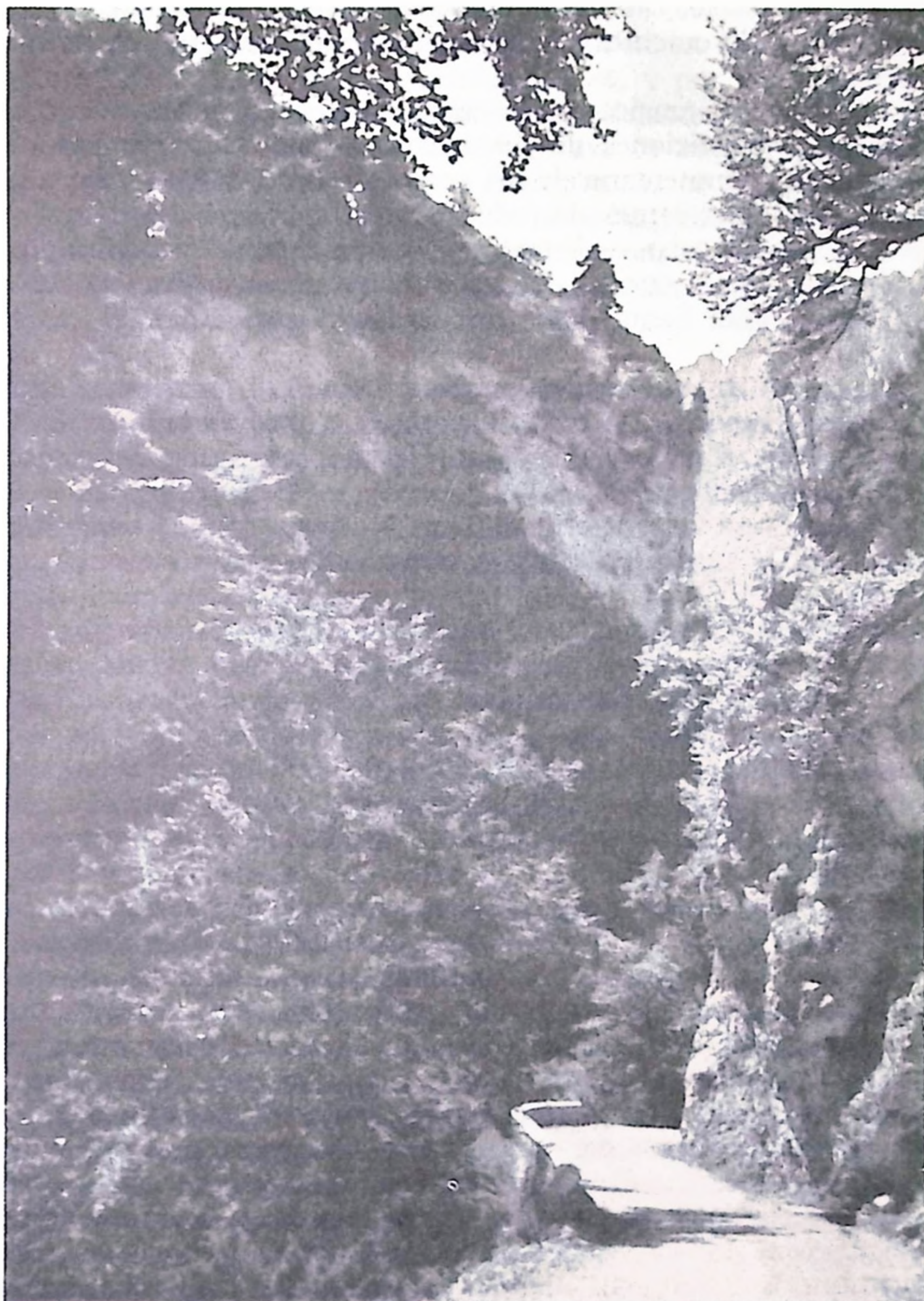
Comarca de Jaca o de Aragón.—Antigua comarca, formada por el curso alto de los ríos Aragón y Gállego, que con los valles de Ansó y Hecho integran el territorio aragonés primitivo, del que luego todo el reino había de tomar el nombre. Según Ricardo del Arco *(El traje popular*, pág. 10), la comarca jaquesa fué el núcleo inicial del condado de Aragón, que más tarde, con Ramiro I, se constituyó en reino prepotente. Y en Jaca nacieron los monarcas de la dinastía genuinamente aragonesa.

VALLE DE ANSÓ.—Después de haber dejado Berdún, al norte de la canal del mismo nombre, siguiendo el río Veral, se entra en la foz de Biniés. Este angosto paso es como la puerta del valle de Ansó, a través de la cual ya se vislumbran las cumbres pirenaicas, de tono grisáceo, manchadas por el verde oscuro de los pinos. Son los altos puertos de Ansó.

Pasada la foz de Biniés, acompañan a los pinos el boj y los encinares, en la misma vertiente norte de la foz. El espeso bosque y el matorral, con el boj, las aliagas y pocos cultivos, dan carácter al país, hasta llegar a la gran falla del Achar Mayor o del Castillo, de gigantescas paredes. Allí casi terminan las pocas tierras de cultivo de que dispone el valle, y sólo el bosque y los ricos pastos dominan el paisaje, hasta llegar al achar de Zuriza, en el puerto de Ariviela, poblado en verano por una majada de pastores y durante todo el año por el cuartel de carabineros.

El valle de Ansó, cuenca hidrográfica del río Veral, es uno de los más dilatados del Pirineo aragonés. Sus contornos son muy irregulares, por lo montañoso del terreno, llegando hasta el lecho del río las escarpadas rocas que forman los llamados achares o brechas. Además del valle propiamente dicho, o cuenca del río Veral, los dominios de Ansó llegan desde Berdún, en la frontera roncalesa, con toda la margen derecha del río antedicho, hasta más arriba de Santa Lucía—aldea que pertenece a Hecho—. Los altos valles del Veral y Subordán, hasta el *pilaret* o mojón de Candanchú (Canfranc), pertenecen a Ansó, incluído el valle de Fago, que forma un barrio aparte, aunque geográficamente no es ansotano, sino limítrofe, pues da sus aguas al río Aragón, independientemente del Veral.

Ofrece el dilatado valle de Ansó lugares pintorescos, realzados por inmensos bosques de pinos, abetos y gigantescas hayas, amén de elevadas llanuras de rico césped, en donde, así como en las cumbres, se conservan durante el verano muchas manchas de nieve.



La famosa foz o achar de Zuriza, en el valle de Ansó (Huesca), con el camino forestal abierto en la barrancada. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

La villa de Ansó, capital del valle, de aspecto pirenaico, se encuentra levantada sobre un promontorio, a la izquierda del río, un poco al norte de la foz de Ornat.

Este es el valle pirenaico que ha sabido conservar con fervor casi religioso las costumbres y tradiciones de sus mayores, como su vecino del Roncal. Especialmente la indumentaria de los ansotanos hace de este valle una de las curiosidades más interesantes de todo el Pirineo.

VALLE DE HECHO.—A oriente del de Ansó, se encuentra el valle de Hecho, formado por la cuenca del río Subordán y sus afluentes, si bien sus dominios llegan hasta Santa Lucía, en la ladera izquierda del río Veral, y hasta Biniés.

La parte alta de este valle es gemela del de Ansó, pues exuberantes bosques de hayas y pinos se encaraman, apretados, por las laderas, hasta tocar las cumbres. De vez en cuando, desde Hecho para arriba, las típicas foces dan carácter imponente al paisaje.

La riqueza principal de esta comarca la constituyen los magníficos bosques de Oza y del Castell, donde aún se encuentran soberbios ejemplares de pinabetes y hayas.

Pasado el Castell, siguiendo el Subordán hacia el Sur, la ribera se abre, de súbito, en el ancho valle de Santa Ana, donde el río extiende su lecho, los bosques se acaban y, con ellos, la parte más pintoresca del valle.

Más abajo de Siresa, que es el primer pueblo del mismo, se levanta Hecho, su capital, emplazada en un ancho riberal lleno de tierras labrantías. El terreno, por su aspecto fisiográfico, no parece pirenaico, bien al contrario de su vecino Ansó. Solamente sus casas, como las de Siresa, se parecen a la vivienda ansotana.

Hecho y Ansó distan solamente cuatro leguas, pasando por los collados de Santa María y Terris. Y, no obstante, se observa notable diferencia entre ellos, en especial en el carácter y costumbres de sus habitantes. Ansó es pueblo esencialmente montañés, de pastores y ganaderos, rico, buen administrador de sus intereses y fiel conservador de las rancias costumbres seculares. Hecho, por encontrarse privado de su mejor riqueza, que son los pastos de los altos puertos, pertenecientes a Ansó, ha de concretarse al laboreo de su tierra baja, que difícilmente le da para su sustento. Sus moradores no han querido seguir a los ansotanos en su marcado tradicionalismo; a tal extremo, que casi han abolido—decía Soler, ya en 1909—el traje típico que en otros tiempos llevaban, parecido al de sus vecinos y aun más rico.

En lo que han sido conservadores ambos valles, a pesar de su contacto con las tierras bajas, es en su habla, que si bien ofrece en cada uno de ellos alguna modalidad léxica especial, en el fondo puede considerarse común a

uno y otro. Es tanto más de notar este afecto al dialecto altoaragonés, por haber quedado hoy estos valles aislados lingüísticamente, por sus vecinos de Canfranc, Tena y Broto, más castellanizados, y por los de la tierra baja, castellanizados del todo, como diremos más adelante.

VALLE DE CANFRANC.—Lo constituye la cuenca principal del río Aragón y es uno de los valles más importantes, no solamente por su extensión superficial, sino también por los notables relieves de sus montañas. Valle, además, de fama e importancia internacionales, por pasar por él una vía de comunicación férrea, y de carretera actualmente, que, atravesando la cordillera pirenaica, pone en relación a España y Francia, desde lejanos tiempos.

En su conjunto, este valle puede dividirse en dos secciones de aspecto fisiográfico muy distinto: la superior y la inferior. La primera forma una ribera muy cerrada, que en muchos puntos se estrecha en profundas gargantas, de altas y aplomadas paredes perpendiculares al río. Sus cadenas de sierras oblicuas se suceden unas a otras, dándole el aspecto abrupto de un alto valle pirenaico, el más cerrado de todos, y más imponente que los otros de la zona occidental, pues éste se acerca ya al Alto Pirineo. La parte baja del valle, por el contrario, es abierta y extendida; abundan en las laderas los cultivos; los matorrales y los bosques de robles, en las lomas y alturas, y los prados y huertos, en la ribera. En la parte del valle comprendida entre Villanúa y la estación internacional (Arañones), cuatro kilómetros más arriba de Canfranc, el paisaje se presenta hosco y muy cerrado, en forma de V. Las tierras de labor allí casi no existen; solamente diminutos prados, escalonándose por los flancos empinados del valle, en forma de graderías, animan el terreno agreste y salvaje, de construcción rocosa, calcárea, y poblado de abundantes bosques de pinos. Arriba, en los puertos, grandes extensiones de pastos mantienen en verano, a miles, los ganados lanares.

La entrada en el valle de Canfranc, desde Jaca, se abre entre las sierras de Ipás, a Oriente, y la de Grosín, a Occidente. Hay que señalar la llanura de Villanúa, de formación tectónica, por donde se escurre el río Aragón, en ancho lecho, al salir del angosto paso que cierra el norte de este fondo, antigua cubeta de lago disecado. A través del desfiladero, así como desde Jaca, se divisa en la lejanía el gran macizo de la Peña Collarada.

Por carecer de tierras de labor, el valle de Canfranc tiene escasos recursos. Sus puertos más altos, los mejores, como los de Estún, con extensos pastos, no le pertenecen; en 1492 fueron cedidos por el rey Fernando el Católico a los vecinos de Jaca. Los extensos llanos de Candanchú son propiedad del valle de Aisa, emplazado entre el de Canfranc y el de Tena, en la zona más baja. Solamente le quedan los puertos de la cara mediana y supina, que le pro-

porcionan pastos para el ganado, especialmente de lana, que es la principal riqueza del país, según nos refiere su gran conocedor, Julio Soler.

LA LLANURA DE JACA.—La dilatada hoya o llanura de Jaca, rodeada en absoluto por altas montañas, poblada de pequeñas aldeas, con su rica vega del río Aragón, sus ricos cultivos y maizales, más bien parece un terreno no pirenaico, aunque se encuentra emplazada en la zona baja del Alto Pirineo. En la parte occidental del llano, pasado el puente de la Reina, hacia la Canal de Berdún (Berdún, Biniés), almendros cultivados e higueras, y algún olivo, dan al paisaje un poco del aspecto fisiográfico subpirenaico. Pero en este sector abundan también los bosques de encinas, si bien pequeñas, así como los matorrales de boj y aliagas, con mucha más intensidad que en los lindes del llano jaquense oriental, que aparecen casi pelados. Sólo en la parte sur del llano, en la Peña de Oroel, abunda un poco el arbolado.

VALLE DE TENA.—Formado por la cuenca del río Gállego, y modelado en parte por los remotos glaciares cuaternarios, constituye este valle, junto con sus vecinos orientales de Broto, Vió, Puértolas, Bielsa, Gistaín y Benasque, con sus elevados macizos, la zona de máxima altitud de la gran cordillera, nombrada por eso Altos Pirineos.

Sorprendentes y plácidos panoramas se contemplan recorriendo sus dilatadas riberas, salpicadas aquí y allá por típicos lugarejos de aspecto fuertemente pirenaico. En su parte alta, dominan y señorean las recias cumbres de Pondellós, Infern, Peña Telera y tantas otras, en plenas regiones graníticas y glaciares.

Al salir de Biescas, transpuesto el angosto paso de Santa Elena, se deja la tierra seca de labor y aparecen los prados, ya en el fondo del valle, ya escalonados en las laderas de la ancha ribera, llegando hasta el pie mismo de los bosques y pastos de las cumbres. El río baja encajonado entre enormes, altas y verticales paredes, cuya falla cretácea es como la puerta meridional del valle de Tena, hasta llegar a Polituara, donde el cauce se abre un poco; pero casi puede decirse que en todo el trayecto, desde Lanuza, el río discurre entre una canal de roca. Bajo el puente en que la carretera de Panticosa atraviesa el valle, el río se escurre por un escalofriante abismo, estrechísimo paso entre dos rocas pobladas de muchos árboles y arbustos; verde esmeralda mezclado con el tostado grisáceo de las rocas imponentes que aprisionan el Gállego. Pinos, abetos, abedules, alguna que otra haya, cerezos, robles y mucho boj animan el bravío paisaje, el más hermoso tal vez de todo el Pirineo.

Pasado Lanuza, antiguo poblado de calles pendientes y casas de aspecto señorial, hoy afrancesado, se llega a Sallent, la capital del valle. Villa situada en la parte baja de las vertientes de la sierra de Baladries, a 1.250 metros de altitud. De allí para arriba, todo son prados y pastos, en medio de anchas

riberas, de vez en cuando cerradas por colosales hondonadas y abismos de aspecto alpino, hasta que se llega a la divisoria de Francia con el valle de Ossau.

En la parte sur del de Tena, a partir de Biescas, ya en la zona baja, hasta Sabiñánigo, se encuentra una dilatada llanura, con características parecidas a las de la de Jaca, formada por la vega del río Gállego, que allí pasa muy ex-



El Pueyo de Panticosa, en el valle de Tena, uno de los más plácidos y agrestes rincones del Pirineo español (Huesca). *(Cl. C. E. de C.)*

tendido. Ricos cultivos de huerta y maizales dan vida al paisaje. Y las montañas que cierran el horizonte por todos los lados vense pobladas principalmente de encinas, robles, boj y aliagas, con pinos en las cumbres (Biescas). La ribera da vida a chopos, sauces y huertos.

Comarca del Sobrarbe.—Esta antigua comarca comprendía los territorios de los ríos Ara y Cinca, con sus valles de Broto, Puértolas, Bielsa y Gistaín, y las tierras de la montaña aragonesa o subpirenaica, hasta la Ainsa, cuya villa fué la llave central y capital de esta comarca.

VALLE DE BROTO.—Vecino oriental del anterior, está formado por el río Ara y sus afluentes. La constitución geológica divide el valle en dos secciones bien caracterizadas: la superior, de aspecto netamente pirenaico, modelada por los glaciares cuaternarios, comprende las altas riberas de Ordesa, Bujaruelo y otras, hasta su salida al norte de Torla, y la inferior, de aspecto fisiográfico diferente, termina al norte de la dilatada Ribera del Fiscal, que tanto por el aspecto de las montañas circundantes como por el del fondo de la ribera, presenta el parecido de un valle de la tierra baja, de aspecto semimediterráneo.

El Ara, al salir del valle de Broto, sigue bañando la Ribera del Fiscal, hasta unirse con el Cinca, debajo de la Ainsa.

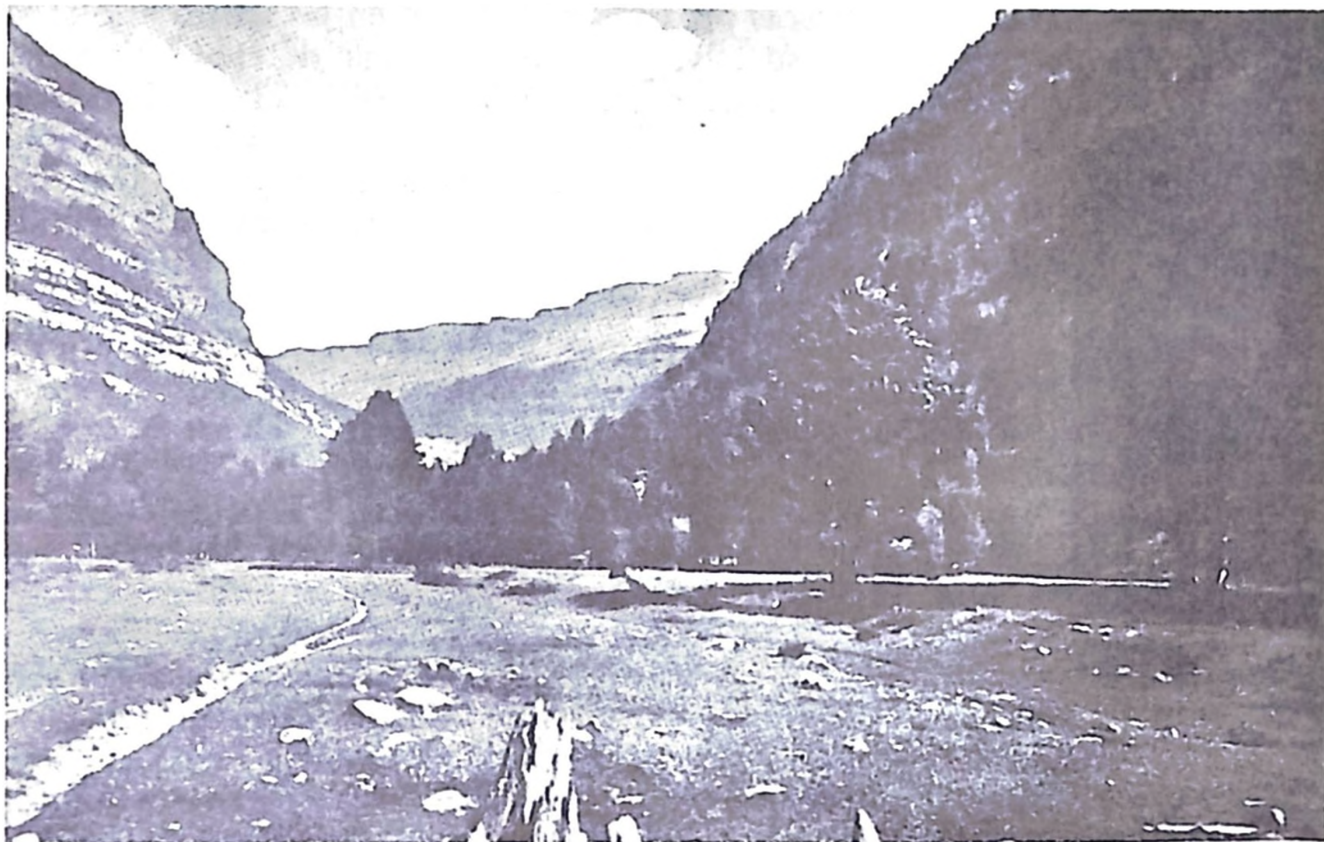
Pasada la pequeña garganta de Forcos, en la sierra de Gábalo, a unos 26 kilómetros de Boltaña, se entra al valle de Broto por la hermosa llanura del Planduviar; dilatado lecho del río, convertido en ricos campos y huertos de labor. Esta gran llanura no puede ser explotada agrícolamente como se debería, por falta de encauzamiento del río, que en sus fuertes e impetuosas avenidas invade las tierras contiguas. Y lo peor aún es que, cambiando en cada avenida su curso, acaba por destrozarlo todo[7].

Apoyados en las vertientes del valle, aparecen los humildes lugarejos de Asín y Ayerbe, los primeros pertenecientes al valle de Broto. Después de unos tres kilómetros de llana carretera, atravesando la rica Planduviar, se llega a Sarvisé. Este alegre villorrio se encuentra en el extremo septentrional de la llanura, junto a la margen izquierda del río, y está rodeado de huertos y árboles frutales. Entre bosques de pinos y tierras de labor, por ancha ribera, se llega a Broto, la capital del valle, dividido el poblado por el curso del Ara. Esta villa se encuentra emplazada en un ensanche del río, a 890 metros del nivel del mar. Conserva aún casas de tipo pirenaico, muchas de ellas de abolengo señorial.

Al dejar Broto, y con él la zona premontañosa, pronto el valle vuelve a cerrarse. Una hora más arriba, pasado ya el angosto paso del Ara, en un nuevo ensanchamiento del valle, se encuentra el típico poblado de Torla, apiñado sobre un alto acantilado del río; la carretera pasa por un pequeño túnel que horada de parte a parte los cimientos del pueblo. ¡Fantástico panorama es el que se divisa a la salida norte del túnel! Bosques abruptos en las laderas del valle, con sus altos y densos macizos que cierran el horizonte por todos lados. Tierras de labor salpican el verde paisaje; en el fondo, hacia el Norte, la mole oscura del Monderruego, muralla colosal, con sus picos de las Tres Sorores, que, a manera de gigantesco telón de teatro, cierra el valle.

Al salir de Torla, y siguiendo el camino que lleva a Bujaruelo, por una ribera que se desliza entre tierras de cultivo, se llega al extremo norte de esta

sección del valle. Allí termina éste, ante dos colosales montantes de piedra, a modo de portal ciclópeo, que son los abismos de San Antonio y de la Peña Duáscaro. En todo lo alto no hay más que la augusta e impenetrable sombra del citado Monderruego. Angosto paso, ladeado de negros abismos verticales, por donde saltan las aguas de los precipitados barrancos, va contorneando el río invisible, que muge en el fondo. Por este sendero, poblado de exuberante



El paradisíaco valle de Ordesa (Huesca), grieta imponente en las estribaciones del Monte Perdido. - *(Cl. C. E. de C.)*

vegetación, se llega al hospital de Bujaruelo; casas de carabineros fronterizos y hospital, levantados en una breve y sombría llanura, que muchas veces el río Ara convierte en lago, tal como debía de ser en los remotos tiempos geológicos.

Una hora más arriba de Torla, en la bifurcación del Puente de los Franceses, otro ramal de la ribera conduce al dilatado y famoso valle de Ordesa, a los puertos de Goriz y al Monte Perdido. A la entrada del valle se ve despeñarse el río Ordesa en angosto y profundo lecho; a fuerza de arrastrarse las aguas, han ido abriéndose paso en la roca, formando bellas cascadas, como la de Molineto, entre abismos y verdes arboledas.

El valle de Ordesa es una de las cuencas de recepción más importantes del valle de Broto y la verdadera maravilla, no ya de los Altos Pirineos de Aragón, sino de toda la vertiente española de la cordillera. Calificado, por propios y extraños, de «paraíso de los Pirineos», este valle o falla de Ordesa es un monumento de la Naturaleza, un cañón pirenaico embellecido por una vegetación jugosa e inmensos bosques de abetos y hayas, casi vírgenes. Por su fondo discurre, en la parte más amplia, mansamente, el río, lleno de truchas y enmarcado por las verdes y frescas praderas de Ordesa; en las partes angostas, salta los peldaños naturales de sucesivas cascadas, alguna de ellas abierta en remansos glaucos, umbríos y misteriosos, como alcobas de divinidades silvestres.

Las colosales paredes de este valle paradisíaco son el último refugio de la bellísima *capra hispanica* o *bucardo*, como allí la llaman.

VALLES DE VIÓ Y DE PUÉRTOLAS.—Más que valles, son sendos desfiladeros, por donde se escurren, entre espantosos abismos, riachuelos y barrancos poco caudalosos, que vierten sus aguas al Cinca, en Escalona, algo más arriba de la Ainsa. En Vió, es el más importante el río Añisclo, que desagua en el Vellos, el cual afluye en Escalona al gran río aragonés, y el Yaga es el primero de los riachos de Puértolas que desagua en el Hospital, más al norte del anterior.

El valle de Vió, de constitución calcárea, tiene el subsuelo completamente dislocado por las formidables fallas de la masa montañosa. Por esto su superficie está falta de agua. La que procede de las precipitaciones atmosféricas, que allí menudean, y la de los manantiales ocultos, que sin duda abundan en el gran macizo contiguo de las Tres Sorores, no circulan a la luz del sol, o lo hacen en cantidad muy escasa, y en cambio corren subterráneamente, escondidas en cavernas y fallas. La agricultura de la comarca se resiente de esta carestía, e incluso sus moradores llegan, en verano, a encontrarse apurados. Los prados escasean, no obstante hallarnos aquí en el corazón de los Altos Pirineos. Los rebaños, principal riqueza del valle, se ven obligados a no moverse de los puertos de Goriz. Los regadíos son poco menos que desconocidos, y las cosechas de cereales y legumbres, solamente a fuerza de penoso trabajo, y aun si llueve a tiempo, pueden llegar a constituir un elemento de vida. Admira en estas gentes su perseverancia y laboriosidad y cómo a fuerza de sudor y paciencia preparan el terreno para adaptarlo al cultivo, formando gigantescas graderías de paredes, por las quebradas laderas, al objeto de sostener en ellas un puñado de tierra labrantía.

El elemento forestal no falta; pero es imposible sacar la madera de aquellos andurriales selváticos. Los arbustos, especialmente el boj, de colosal tamaño, cubren a menudo las fallas de los abismos y son aprovechados para la fabricación de cucharas.

Se entra al valle de Vió por Escalona; pero también se comunica, por sendos pasos y caminos, con Broto y Boltaña.

El valle de Puértolas es menos importante, por su territorio, que el anterior y limita con él en la parte oriental, o sea de Norte a Sursureste. El subsuelo de este valle es como el de Vió, desnivelado y áspero, con aspecto fisiográfico igual, el mismo clima e indénticas producciones. En uno y otro se encuentran viviendas de tipo pirenaico, algunas de abolengo señorial, con torreones de defensa.

VALLE DE BIELSA.—Es la cuenca alta del río Cinca. Más arriba de Escalona, subiendo de la Ainsa, y una vez transpuesto Laspuña, hasta donde llegan las viñas, los olivares y los maizales, se cierra la ribera, en el Hospital. Bosques de pinos, encinas y robles, al pie de altos montes rocosos, visten de tonos oscuros al paisaje. Más arriba, estos árboles son reemplazados por extensos pinares, en el contrafuerte de la Peña Montañesa. Seguidamente, pasada La Infortunada, se entra en el fantástico paso de Las Devotas, imponente desfiladero donde la carretera pasa por dos túneles en el sitio más estrecho de la garganta, sólo comparable al paso de Ventaniello, en Benasque. Luego se abre un poco el valle, aprovechando el hombre un poco la ribera para cultivar unos diminutos prados. Pero el desfiladero sigue, entre altas murallas, hasta Salinas, en la confluencia de los ríos Cinca y Cinqueta.

Este magnífico paso es como la entrada natural a los valles de Bielsa y de Gistaín. Allí el Cinca pasa encajonado entre empinadas vertientes; la costa del Mataire, en la ladera izquierda, y la de Tella, en la derecha. El pueblo que lleva ese nombre se ve en lo alto de la sierra, colgado como un nido de águilas.

Poco más arriba de Salinas de Sin vuelve el valle a estrecharse, cerrando el lecho del río las agrestes pendientes de la sierra de Maratás y la Peña del Mediodía. Pasada la garganta de Salinas, se entreabre la ribera un poco, pero siempre dominada por altas paredes de sierras, quebradas por abismos y cubiertas de apretados bosques. Hacia al norte de una dilatada llanura aluvial, se encuentra Bielsa, la capital del valle. Un grato aspecto montañés, a la vez que venerable, ofrecían sus casas antes de la guerra civil de 1936; hoy esas viejas construcciones están en ruinas. Bielsa se halla emplazado en medio de un paisaje exuberante de verdor, tanto en las riberas, abundantes en agua, como en las empinadas vertientes de las montañas, llenas de apretados bosques de pinos y abetos. Se nota algo la influencia francesa en sus moradores, por efecto de su vecindad con los valles transpirenaicos.

Más arriba de Javierre, y siguiendo el Cinca, se llega al llano de la ribera de Pineta, que allí se presenta abierta y con el suelo perfectamente llano. Después se encuentra el lugarejo de Cortes, con casas de construcción rústica, emplazadas en un pequeño promontorio rodeado de campos de labor. Siguien-

do la ribera, espesos matorrales de boj dan color al paisaje. Y así, siempre por entre la espesura, se alcanza la ermita de Pineta, a 1.290 metros de altitud, situada al extremo de la ribera. Esta se encuentra cerrada, hacia Occidente, por una muralla de más de 1.000 metros, formando como un lienzo que va de Norte a Sur. Picos escarpados y nevados, glaciares y abismos, rematados por



La ancha y clara ribera de Pineta (Huesca), en el alto valle de Bielsa, un día de verano, con nieves al fondo.
(Cl. C. E. de C.)

las altas cumbres de las Tres Sorores, el Cilindro de Marmuré, el Monte Perdido y el pico de Añisclo, entre otros, cierran el horizonte.

Por la ribera arriba, aún se encuentra algún bosque de hayas. Pero después, solamente alguna choza de pastores da una nota de vida humana. Un refugio de ellos, el del Cantal, está situado en las estribaciones de la colosal muralla citada, a 2.510 metros sobre el mar. Detrás de esa muralla se encuentra el pavoroso *ras* o terraza de Murmurés, con el lago del mismo nombre, helado todo el año. «Este rincón pirenaico—dice Soler—parece más bien siberiano que aragonés.» Es lo más nevoso del Pirineo. Con sus picachos, que

llegan a los 3.360 metros y el fúnebre raso de Murmurés cubierto de glaciares, constituye el depósito acuoso principal del río Cinca, el más importante del Pirineo aragonés.

VALLE DE GISTAÍN.—Está formado por la cuenca natural de recepción del río Cinqueta, afluente del Cinca en Salinas de Sin, como se ha dicho.

Al dejar Salinas, la carretera sigue al río, por un cerrado valle poblado de espesos bosques y matorrales, hasta que se llega a un ensanchamiento de la ribera, con bellos prados, huertos, fresnos, chopos, álamos y algunos cultivos pertenecientes al lugarejo de Saravillo, acurrucado sobre un altozano, en la margen izquierda. En esta vega de Saravillo el valle está dividido en dos riberas: la Comuna de Sin, o Cerveto, que baja en dirección noroeste, y la otra, la principal, por la que una empinada carretera, que atraviesa largos y peligrosos túneles, hasta ganar el abrupto paso de la Enclusa, lleva a Plan, Gistaín y San Juan; esto es, al verdadero valle de Gistaín, que da el nombre a toda la ribera. Este valle empieza en el fantástico paso citado, puerta de ciclópeos montantes de roca, perfectamente verticales, sobre todo el del lado derecho, llamado el Frontón. Limita al Norte, mediante la sierra pirenaica fronteriza, con el valle francés del Aure; por Oriente, con el valle de Benasque.

Su aspecto general es pintoresco y muy recluído, a causa de los altos macizos que lo rodean por todos lados, con declives que se desploman al fondo del valle. Abundan los bosques; pero no tan dilatados como en otros valles del mismo Pirineo aragonés. El césped de los prados naturales cubre toda la región, excepto en la faja o zona más alta, en que la denudación del terreno hace la vegetación imposible, como en las regiones de los macizos de Lardana y del Cotiella, con sus desiertos de piedra, donde yacen anchos estanques que proyectan en sus silenciosas aguas los perfiles acerados de los altos picachos.

Contrastando con esas desérticas regiones de alta montaña, se encuentran otras de aspecto bien apacible, como las verdeantes riberas de Plan y de San Juan, tapizadas de bellos prados y algunos huertos, poblados unos y otros de álamos, chopos y fresnos. Ricos cultivos se encaraman, escalonados, por las laderas del valle, sobre todo en la margen derecha del río, montes arriba, alejándose de Gistaín. Completan el cuadro verdaderamente paradisíaco de este valle las tres agrupaciones humanas citadas, de aspecto auténticamente pirenaico, con algun elemento nórdico, europeo.

La situación enclaustrada de este valle y su falta de comunicaciones con la tierra baja han motivado el aislamiento poco menos que absoluto de sus habitantes. Éstos han conservado hasta el presente, en toda su integridad y sin influencias extrañas, los usos y costumbres ancestrales que, con ligeras variantes, caracterizaban en otros tiempos a todas las comarcas de los Altos Pirineos de Aragón. Especialmente los aldeanos de Gistaín son admirables y

acérrimos tradicionalistas, apegados a sus costumbres, que ellos estiman las mejores. Pasando unos días en la dulce compañía de aquella gente, todo corazón, uno se transporta a la vida patriarcal de los tiempos pretéritos, casi fabulosos, que merecieron el nombre de Edad de Oro. Paralelo psicológico de los chistavinos son los ansotanos, en el otro extremo occidental del mismo Pirineo aragonés. Aquí, en el valle de Gistaín, se puede decir que empieza el pueblo aragonés y termina el catalán.

La Ribagorza.—El antiguo condado de la Ribagorza, uno de los primeros de la Marca Hispánica, dividido en Alta y Baja Ribagorza, no forma una comarca natural geográfica. Históricamente, este condado, además de ocupar la cuenca hidrográfica del río Noguera Ribagorzana, menos el valle de Bohí, que pertenecía al condado del Pallars, poseía todos los valles del Alto Isabana y el valle de Benasque, aguas abajo del río Esera, hasta Graus, que era la capital de la Baja Ribagorza, así como Benasque de la parte alta. Lo único que hermana a estos pueblos es su historia y su lengua; pero difieren bastante en las costumbres, y más aún en la cultura material. En la actualidad, está dividida administrativamente entre las provincias de Lérida y Huesca, sirviendo de límite el curso del río Noguera.

Valle de Benasque.—Transpuesto el formidable paso de Ventaniello o del Run, de estrecha garganta, la más imponente que se contempla en los Pirineos, se entra en la parte baja del valle de Benasque.

Está formado por la dilatada cuenca hidrográfica del río Esera, nacido en los altos glaciares y nieves perpetuas del macizo de la Maladeta, el más alto de los Pirineos y el segundo de la Península, con su pico culminante de Aneto, de 3.407 metros sobre el mar, por un lado, y el macizo de Posets, de 3.371 metros, por el otro. Después de recoger sendos afluentes que descienden por los flancos meridionales de ambos colosos, el Esera llega a Benasque, regando una inmensa llanura enteramente cerrada por altas montañas y dividida en dos secciones por las antiguas morrenas terminales que cierran el paso del río: testimonio de la construcción glaciar de esta inmensa cubeta que es el alegre valle de Benasque. Frondosos bosques de pinos y abetos cubren sus montes, sobre todo por el lado oriental, en el alegre Riberal desde Coll de Fadas a Castejón de Sos, en Gavás, en los Castellazos y contrafuertes del empinado Gallinero (2.719 metros sobre el mar). Picachos graníticos, grisáceos y relucientes, cubiertos de nieve, cortan el horizonte occidental, encima de la sierra de Chía y el puerto de Sahún, así como por el Norte dominan los contrafuertes de la Maladeta y Posets, mientras la llanura aparece cubierta de esmeraldinos prados, ricas tierras de cultivo, huertos y muchos árboles de ribera (fresnos, álamos, chopos, etc.,) convertida en hermoso vergel. Valle de bastantes posi-



EL TAJO O GARGANTA DE VENTANIELLO, EN BENABARRE (HUESCA), CON LA MUGIENTE AVALANCHA DEL RUN, DESPEÑÁNDOSE EN SU FONDO, Y EL ANTIGUO CAMINO DE HERRADURA QUE CONDUCÍA AL VALLE DE BENASQUE.
(Cl. C. E. de C.)

bilidades económicas, poblado de hábiles ganaderos y fuertes mercaderes de mulos, medio pastores, medio agricultores, que, económicamente, viven con gran desahogo.

Típicas agrupaciones humanas están desparramadas en las laderas del valle, en la ribera, y algunas, como Cerler, encastilladas en los carasoles de los montes que lo rodean. En Benasque y Anciles hay antiguos edificios solariegos, de ambiente señorial; sobre todo en el último, se ven caserones enormes, como no hay otros en todo el Pirineo aragonés, aunque de tipo pirenaico afrancesado.

Los naturales de edad avanzada hablan el dialecto ribagorzano. Y en Bisaurri incluso la gente joven conserva este bello y simpático dialecto catalán.

ALTOS VALLES DEL ISABANA.—Esta demarcación, sin nombre tradicional de conjunto, se compone de un extenso valle extendido, en forma de abanico, desde el Coll de Fadas, en su divisoria con el Riberal del valle anterior, hasta Pedrafita, en la divisoria de aguas con el Noguera Ribagorzana. Recoge las aguas de numerosos barrancos y regachos que, escurriéndose de los altos montes que sostienen el pico de Urmella, al Norte, y por la sección occidental de la sierra Denúy y el pico de Basiber, y el macizo del Turbón, por el Sur, con el tiempo han modelado el terreno, vertiendo al fin sus aguas en el Isabana. Éste, después de recorrer tan extensa zona, de vegetación exuberante, se abre paso hacia Oriente, por la angosta garganta del Congost de Obarra, formado por la sierras de Calvera y las estribaciones orientales del gigantesco Turbón, de 2.492 metros sobre el mar; mojones naturales, ambos, de la Alta y Baja Ribagorza central.

Míseros, pero típicos lugarejos o *llogatóns*, animan aún más el hermoso paisaje, salpicado a menudo de buenos prados, bosques de pinos y muchas tierras de labor. Aquí ya se nota la influencia bien marcada de Cataluña. En esta zona encontramos muchos nombres de poblados de raíz prerromana y vasca (Renanué, Ramastué, Villarnué, Senúy, Denúy, etc.).

VALLES DE NOALES Y BARRABÉS.—Este territorio es el más ribagorzano, geográficamente hablando, de la zona norte de la Ribagorza. Comprende, por un lado, todo el territorio que va desde los altos picos de Basiber y Castanesa, en la montaña de Castanesa, la más verde y florida de los Pirineos, y por otra parte, toda la cuenca hidrográfica del río Noguera, desde la región oriental de la Maladeta, hasta que sale de la comarca por el pintoresco Congost de Sopeira, en la divisoria sur de la Alta Ribagorza, unos kilómetros más abajo de Pont de Suert.

Bello y extenso territorio rodeado de montes, subido de color, sobre todo en su parte llana, en las riberas de Vilaller y de Pont de Suert. Esta po-

blación, capital de uno y otro valle, se halla rodeada de prados y ricos huertos; su espléndida vega del Noguera, la forma de las casas, la agricultura, todo le da un ambiente muy distinto de los altos valles descritos. Excepto en la parte alta de Castanesa, Ainet y Bono, que son pueblos usuarios de extensos y ricos



Pont de Suert (Lérida), con su aspecto de última avanzada humana, al pie de la barrera montañosa por donde ondula la garganta de Sopeira. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

pastos de montaña, en los otros de la ribera predominan la agricultura y el tráfico de ganado mayor, vacuno y mular. El contraste es visible entre ellos.

VALLE DE BOHÍ.—Aunque en su zona oriental entra de lleno en la alta cuenca hidrográfica del Noguera Ribagorzana, nunca este valle ha formado parte de la comarca histórica que nos ocupa. Hasta la extinción del condado de Pallars, en el siglo XV, el valle de Bohí estuvo integrado en él.

Hermoso valle, eminentemente montañoso, de ambiente fisiográfico altopirenaico desde el estrecho de las Cabanases para arriba. Su perfil transversal

en U, fondo de antiquísimo glaciar, está formado por la cuenca del río Tort, que recoge las aguas de las altas cumbres del puerto de Caldas, de la paradisíaca ribera de San Nicoláu y otras de secundarias, y vierte en el Noguera Ribagorzana, al norte de Pont de Suert, después de regar los extensos prados de toda la ribera. Altos bosques de pinos negros, que faldean los picos graníticos del alto valle (Bohí, Durro, Erillavall, Tahull), dan carácter alpino al paisaje.

Territorio éste donde abundan el bosque y los pastos, pero escasean las tierras de labor. Sus moradores aprovechan, en todo lo posible, las tierras de aluvión, que las torrenteras han ido acumulando en el fondo del valle, como podemos observar sobre todo en Barruera y Erillavall. Por este motivo, el valle es eminentemente de pastoreo, salvo en la parte baja (Llesp, Castilló), donde en mayor o menor escala los pastos alternan con los cultivos.

La gran riqueza natural del valle la constituyen los renombrados baños sulfurosos de Caldas, de fama internacional. Y entre sus bellezas arqueológicas figuran los notabilísimos monumentos románicos de Tahull, Erillaval, Bohí, Durro y Barruera. Son célebres las pinturas murales de Santa María de Tahull. Además, hay que hacer resaltar las típicas casas de estilo marcadamente pirenaico, de todas las agrupaciones humanas citadas.

El Pallars.—El condado de Pallars, junto con los de Ribagorza, Cerdaña y Urgel, fueron los primeros constituídos en la Marca Hispánica; parece que ya en el siglo VII existían los condados de Ribagorza y Pallars, unidos. Más tarde, en la célebre Acta de Urgel, del año 819, se encuentra citado el Pallars, con infinidad de parroquias: «*Palariensum, e ipsas parrochias comitatu Paliarensis*. En el siglo X, el condado extendía sus límites, de Norte a Sur, desde el Port de la Bonaigua y Port de Salóu hasta la sierra del Montsech, y de Oriente a Poniente, desde las tierras limítrofes de Urgel hasta el Noguera Ribagorzana. Estaba dividido en Pallars Sobirá y Pallars Jussá; esto es, superior e inferior, con capitalidad en Sort, para aquél, y en Tremp, para éste, también llamado Conca de Tremp.

Pero nuestro Pallars geográfico y étnico sólo comprende la alta cuenca hidrográfica del río Noguera Pallaresa y la del río Flamisell, subcomarca natural y suroccidental pallaresa, formada por el valle de Capdella y las riberas de la Pobleta de Bellvehí y del río Bosia. Una y otra se distinguen considerablemente de la Conca de Tremp, tanto en el aspecto fisiográfico, género de vida y lenguaje, como por ser ésta eminentemente agrícola y aquéllas ganaderas.

Allí, en las estribaciones prepirenaicas del lado sur de la sierra del Boumort, se puede decir que comienza el paisaje de ambiente mediterráneo, de

tierra descolorida, poblada de olivares y viñedos. Viniendo de la tierra baja, por los angostos pasos de Collegats y Congost de Eriñá, que a lo largo de los siglos han abierto los ríos Noguera y Flamisell, se entra en el Pirineo. Pasado Collegats, se ven ya las sierras de Pentina, pobladas de exuberantes bosques de pinos y matorrales, que contrastan fuertemente con la vertiente sur del Boumort, de aspecto árido, con olivares y matorral raquítico.

A medida que se remontan las riberas, si bien encontramos muchas tierras de labor en las lomas, laderas y altozanos del cerrado valle, se ven también muchos nogales, robledas, encinares, matorrales, pinos y abetos, y asoman en lo alto montes, picos y cumbres a veces nevados; esto es, el Pirineo, el Pallars. Comarca rodeada por una cadena ininterrumpida de montañas, que la cierran por todos los lados, más recluída aún que la Ribagorza, culminando en la parte noroeste y en la región lacustre de Peguera con los picos más elevados de Cataluña, muchos de ellos superiores a los 2.000 metros, y el mayor de todos a los 3.100: la Pica de Estats (Vallferrera).

Forman el valle central del Noguera tres grandes riberas de ancho perfil transversal, pobladas de espléndidos bosques de abetos y pinos, con crestas graníticas en lo alto y magníficos prados en las riberas de la parte baja. Son estas riberas el valle de Aneo, con el Noguera Pallaresa, que nace en el Pla de Beret; la Ribera de Cardós, con el Noguera de Cardós, que se forma principalmente en la región lacustre de Certescáns, y la Vallferrera, con el Noguera de su nombre, que recoge las aguas lacustres de las montañas de Areo y de Sotllo, y se junta en Llavorsí al Noguera Pallaresa, después de recoger en el Forat de Cardós las aguas de este nombre. Todos estos dilatados valles limitan, por el Norte, con el Ariège (Francia).

Todo el valle central se presenta muy cerrado, especialmente desde Collegats hasta la Guingueta, límite sur del llano de Esterri. Es ésta una preciosa llanura aluvial, muy rica para el cultivo cerealítico y leguminoso. Forma la parte sur de los interesantes valles de Aneo y está rodeada de cumbres, sobre todo en la Bonaigua, que recuerdan los paisajes nórdicos, con sus colosales entradas debidas a antiquísimos glaciares: característica fisiográfica que podemos admirar también en los otros valles citados de Vallferrera y Cardós.

El Pallars, situado en el núcleo de los Altos Pirineos, está dividido por dos secciones o zonas bien delimitadas, tanto en el paisaje como en las costumbres y género de vida de sus moradores.

En toda la zona alta, muy semejante, fisiográficamente, al valle de Bohí, abundan las rocas graníticas y las pizarrosas, que dan un aspecto oscuro al paisaje y a los poblados. Abundan pastos y bosques, como la admirable Mata de Valencia, en el valle de Aneo, de espesos pinos y abetos. Sus moradores son, a la par, agricultores, pastores y ganaderos. Al revés de la zona meridional,

cuyos habitantes, por carecer de buenos pastos, tienen más tierras de cultivo y son más agricultores que ganaderos. Las casas de la zona baja difieren también mucho de las de la zona alta, de tipo marcadamente pirenaico. Como asimismo cambian los remates o cúpulas de los puntiagudos campanarios de la zona superior, más uniformes que en la inferior y menos achatados, que animan el verde y, a veces, triste paisaje altopallarés. Recios y hoscos monasterios



El pueblo de Esterri, en el valle de Aneo (Lérida), en la época del año en que hasta las altas y rugosas cumbres pirenaicas sonríen. - *(Cl. C. E. de C.)*

en ruinas, extendidos por toda la comarca, nos hablan de su importancia histórica. País de bravos e indómitos guerreros, que siempre habían formado en las huestes de los reyes de Aragón y Cataluña, sólo nos queda su recuerdo, en viejos pergaminos; sus leyendas, sus castillos destruídos y la amarga historia de su extinción final, con el desdichado Hugo Roger, último conde de Pallars.

Valle de Arán.—Situado en el extremo noroeste de Cataluña, comprende toda la cuenca del Alto Garona, que nace en el Pla de Beret, al lado mismo del Noguera Pallaresa, y después de recoger el agua de los ríos y rega-

tos de toda la comarca, entra en territorio francés pasado Puente de Rey. El valle de Arán termina donde termina España.

Por hallarse, como ya dijimos, en la vertiente pirenaica oceánica, su ambiente atmosférico es más húmedo que en la vertiente mediterránea, y la vegetación se presenta aquí exuberante, sobre todo en las hondonadas de los múltiples vallecitos secundarios. Abundan los pastos en los llanos y lomas de los altos montes que circundan el valle, los bosques de coníferas, en las laderas inferiores, y los prados naturales o artificiales, y pocas tierras de labor en la ribera.

Cuando se penetra en el valle por el Port de la Bonaigua, que es su entrada natural viniendo de España, a 2.070 metros sobre el mar, se presenta a nuestros ojos un inmenso surco, abierto en parte por el río Garona, modelado por el antiguo glaciar y cercado por altas cumbres de aspecto fisiográfico alpino, en el lado izquierdo, y un poco más suave, en el derecho.

Toda la ribera está salpicada y animada por alegres agrupaciones humanas, muy uniformes, de bello aspecto pirenaico, pero afrancesado, coronadas por el clásico *chapitell* de la torre campanario, tan típico de este valle. Rico en pastos, es, ante todo, ganadero, pues si bien se practica la agricultura, no da ni siquiera pan para el sustento.

El Código popular y las célebres Ordinaciones del valle de Arán nos informan de la independencia que tuvo hasta hace poco. Como el único paso natural hacia España, el Port de la Bonaigua, se cierra anualmente con las fuertes nevadas, el aranés se ve obligado a vivir económicamente con Francia, de donde ha tomado asimismo no pocas características culturales.

Urgellet.—Esta pequeña comarca es muy singular en distintos aspectos —dice César Augusto Torras—: en el topográfico, en el tradicional, en el histórico, y aun en otros.

Ocupa una buena extensión de territorio rodeado de montañas y cerrado por enormes gargantas, en los pasos del Segre y del Valira. En el centro tiene el hermoso llano de la Seo de Urgel, formado por las ricas vegas de los citados ríos. Llanura magníficamente cultivada, se puede decir que es una dilatada alfombra de verde esmeralda, tejida de huertos y campos de labor. Cercada por altas montañas cubiertas de escasa vegetación arbórea, pero abundantes en matorrales—salvo algún tupido bosque en la parte del valle de Castellbó y del Cadí—, sus cultivos llegan muy alto, hasta donde se encuentran emplazadas, acá y allá, algunas agrupaciones humanas, en los carasoles de la sierra.

Entrando en la comarca por el lado de la Cerdaña, en Aristot se empiezan a ver algunos olivares y viñedos raquíticos. Sobre todo, hay graderías de diminutos campos de labor, donde se cultiva un poco la viña; al verla arraigar

en aquellos empinados carasoles, uno no sabe de qué admirarse más: si de la avaricia de la tierra, o de la laboriosidad de aquellas pobres gentes que la cultivan, pues aparte del esfuerzo material que representa el construir tantos metros de pared seca, parece que hayan subido la tierra allí, a puñados, para hacerla producir. ¡Pedazo de tierra más aprovechada y más regada de amargo sudor no se encuentra en todo el Pirineo! Más abajo, ya en el llano mismo, en las laderas de las sierras que le sirven de cinturón, abundan mucho más los viñedos y los olivos, así como los árboles frutales.

El río Valira, después de regar los valles de Andorra, entra en el llano por el estrecho de Arcabell y da sus aguas al Segre, al sur de la Seo. Éste, después de recorrer, a su vez, la Cerdaña y las gargantas del Baridá, entra en el llano por el estrecho de las Cabanotes. A la salida atraviesa el desfiladero de Tres Ponts, y por el Forat de Orgañá abandona el Urgellet. Esta comarca se encuentra emplazada entre el Pallars, Andorra, Cerdaña y Cardener, lindando por el sur con los territorios de Urgel.

Comarca accidentada, cuyo nivel oscila entre los 690 metros que tiene la Seo y los 2.600 de las cumbres del Cadí, sierra del Port y Boumort, montañas estas últimas que la separan del Pallars y Andorra.

Abundan en ella los pastos y los bosques de pinos y abetos, en los altos, y los árboles frutales y tierras agrícolas en el llano.

Andorra.—Los valles de Andorra, constituídos por la alta cuenca de recepción del río Valira y enclavados en el extremo oriental de los Altos Pirineos, ofrecen paisajes muy áridos, salvajes y despojados de vegetación. Las praderas quedan localizadas únicamente en ciertos ensanchamientos del terreno, en donde los depósitos fluviales son más copiosos (Santa Coloma, Escaldes, Canillo, etc.). Los flancos de los valles generalmente son pelados y pedregosos y muestran casi siempre el roce intenso debido a los antiguos glaciares cuaternarios. Por esto los valles presentan casi todos el perfil en U, característico, como queda dicho, de los grandes valles glaciares, con restos de antiguas morrenas laterales. En el llano brilla el húmedo verdor de los prados. Y abundan los pastos en las cumbres, donde trashuman, durante el verano, numerosos rebaños ovinos de la tierra baja. Los bosques son raros, si bien en los altos montes crecen los pinos, los pinabetes y hasta los avellanos (Soldeo).

Y, con todo, los andorranos viven allí tranquilos, explotando la ganadería, un poco la agricultura, otro poco el turismo y un mucho el contrabando, con el cultivo y la industria del tabaco barato en gran escala. Moran en rústicos caseríos de tipo marcadamente pirenaico primitivo, al parecer construídos al azar, a lo largo de las torrenteras; pero poseen también hermosos edificios,

algunos hoteles modernos y hasta una emisora de radio, para solaz de los turistas que visitan tan curiosa República enclavada entre España y Francia.

Pueblo de vida y organización patriarcales, con leyes propias, de los pocos autóctonos que quedan todavía en los Pirineos, el Principado de Andorra, recluído en un rincón de nuestra cordillera, parece como una supervivencia



La Massana es uno de los pueblos más característicos, de los pocos que se encuentran en los valles de Andorra. *(Cl. V. Claverol.)*

de otras épocas, que se mantiene viva en nuestros agitados tiempos. Es una lástima que se esté «modernizando» tan rápidamente.

Los andorranos son auténticamente catalanes. Ni el habla—el catalán es el idioma oficial del valle—, ni las costumbres, ni el pensamiento, ni el carácter—dice Chevalier—, los distinguen de sus vecinos del Urgellet, con los cuales viven en comunicación constante.

Los orígenes de Andorra se remontan a la época carolingia. Si bien la historia es un poco confusa, se sabe que en el siglo VIII el país fué conquistado por los francos, cuyos reyes citan, de vez en cuando, estos valles en los cartularios de concesiones hechas a sus habitantes e iglesias (Chevalier).

La Cerdaña.—Esta comarca natural, formada por la alta cuenca del río Segre, es la más bella de las grandes llanuras pirenaicas. Fondo de lago amplísimo, un día, su verde superficie actual se extiende suavemente, cercada por un cinturón de montañas de escasa vegetación arbórea, muchos de cuyos picos sobrepasan los 1.500 metros. Este inmenso óvalo de barreras que la



Puigcerdá (Gerona), capital de la Cerdaña, el valle más amplio de nuestro Pirineo, y el que tiene tal vez una luz más alegre, diáfana y pura. - *(Cl. A. M.)*

ciñen está solamente cortado por la vía natural de las aguas, hacia Poniente, donde el río Segre se escurre por las gargantas de Martinet y la canal del Baridá, en dirección a la Seo. En la parte oriental, la barrera montañosa se abate en el amplio collado de la Percha, por donde pasaba la antigua calzada romana, *strata ceretāna.* Antigua vía, pues, de gran importancia estratégica y utilidad práctica, ya en tiempos prerromanos.

La zona alta de la comarca, donde está dicho collado, es desapacible buena parte del año. Soplan allí los vientos sin encontrar estorbo, son impetuosos, y no crece ni un árbol por aquella depresión. Sólo el césped raquítico colorea un poco sus lomas venteadas y desiertas.

En el fondo del valle, en cambio, dominan los prados, donde las mansas vacas y los confiados potros pacen tranquilos; abundan también los huertos, cuajados de riquísimos perales, manzanos y otros árboles de hoja caediza. En las terrazas inferiores que ciñen la llanura, ricos campos de cultivo de pan, nuevos huertos y más árboles frutales esmaltan el paisaje, de tonos coloreados, aunque más áridos que el del fondo aluvial. Por los flancos superiores, en fin, cerca ya de las cumbres que rodean la comarca, abundan los bosques de coníferas, sobre todo en la parte oriental, mezclándose a veces con la zona de pastos de verano, que mantienen numerosos rebaños de ganado lanar. El ceretano, si bien practica la agricultura, incluso en gran escala, es, ante todo, ganadero.

Típicas agrupaciones humanas, con muchas casas de bello estilo pirenaico, agrupadas en torno al clásico campanario románico, animan la ribera del Segre, especialmente hacia Martinet. La capital de la comarca, Puigcerdá, contempla tan espléndida llanura desde lo alto de un cerro, muy cerca de la frontera que divide políticamente la comarca en dos partes. Pero aunque actualmente la Cerdaña sea mitad española y mitad francesa, fisiográfica y étnicamente, toda ella es una sola cosa: catalana, como las otras comarcas vecinas.

Valle de Ribes.—Es otra comarca natural, cerrada por altas montañas y compuesta de la alta cuenca del Fresser y dos pintorescos valles secundarios, de vez en cuando cerrados también por enormes gargantas abruptas, con cascadas espléndidas, fuentes abundantes y nieves perpetuas, alternadas con paisajes apacibles, serenos, de aguas tranquilas y jugosos prados. Abundantes bosques de pinos cubren los flancos de los montes.

Escasas agrupaciones humanas, de aspecto mísero, pero típicas y ricas de color, como Queralps, animan el paisaje. En el corazón de estos valles, y en medio de los tres principales, se encuentra emplazada la villa de Ribes del Fresser, centro y capital de la comarca.

El más importante de los tres que la integran es el que se abre al Norte, formado por diversas riberas. El río Fresser nace a 2.450 metros, en la comarca dicha de los Fressers, y poco después recoge las aguas del Nuria, en el fondo de la garganta formada por el quebrado muro del Torreneules y del pico de Balandráu. Unidos los dos ríos, pasan al pie de Queralps, donde se les junta la regata de Estremera, que baja de Setfonts y Clotxes del Puigmal. El segundo valle es el de Rigart, que se extiende al Oeste, el más ancho de los tres y también el más poblado. El tercero se abre al Este y conduce al Segadell.

Desde Ribes el río corre hacia el Sur, por cerrado y verde valle, a encontrar su salida en la garganta de las Coves de Ribes, donde pasan juntos la carretera y el ferrocarril. Y allí puede decirse que termina el valle de Ribes, donde la ribera se presenta, en general, más cerrada que en el Ripollés, si bien

con las mismas características arbóreas meridionales. En el extremo opuesto, aguas arriba, hacia Rialp, el terreno, a partir de Ribes, se presenta más pardusco, por efecto de la piedra grisácea, de esquistos o pizarra. Y así continúa, con más o menos uniformidad, hacia Queralps y Nuria, en la alta zona pirenaica.

Los cultivos llegan hasta muy alto del valle, mezclándose con los pastos y con los negros pinares, donde los hay. Hacia el valle de Nuria, la vegetación arbórea desaparece; solamente algún bosque raquítico, de pinos, mancha la salvaje soledad de las cumbres peladas, rocosas, verdegrises.

En el fondo de los valles de Ribes abundan los robles, fresnos, álamos, etcétera, y los prados. En los pocos campos de cultivo se ven maizales, un poco de cebada y de centeno. El país es ganadero y pastor, poco labrantío.

Valle de Camprodón.—Se halla enclavado en el corazón del Pirineo oriental, entre las comarcas del Conflent y el Vallespir, al Norte; la Garrotxa, a Oriente, y la comarca de Olot, al Sureste.

La comarca de Camprodón se extiende Ter abajo, hasta más allá de San Pablo de Seguries, donde el río tuerce en dirección al Oeste, para orientarse hacia San Juan de las Abadesas y Ripoll.

Todo el territorio es muy montañoso. El perfil de los valles, cerrado en algunos puntos y con abundantes gargantas, se presenta abierto en U, desde Camprodón casi hasta Setcases, formando dilatada llanura, con ricos prados y huertos. En 1940, una fuerte avenida del Ter se lo llevó todo.

Las empinadas cumbres que coronan estos valles son ásperas y rocosas, con faldas de tupido césped y ricos pastos, y hondonadas alegres y frescas. Las pobres tierras de labor, donde solamente se recogen patatas y centeno, llegan casi a las cumbres, subiendo por los flancos, confundidos con los pastos. El cultivo es penosísimo (Tragurá, Setcases).

En esta comarca la zona auténticamente pirenaica empieza un poco antes de Camprodón, en el estrecho de las Rocases. Pues hasta allí, viniendo del Sur, si bien el paisaje se presenta verde, estremecido y jugoso, carece bastante de prados naturales, reemplazados por dilatados maizales y otras producciones agrícolas, como en toda la comarca de Olot y en el Ripollés. Asimismo, después de Camprodón desaparece casi totalmente el trigo y sólo queda el centeno (Vilallonga, Tragurá, Setcases). Pero los mansos siguen animando el paisaje, como en las partes orientales y meridionales, hasta Setcases mismo. Pueblo éste primitivo por excelencia, fundado, según la tradición, por siete hijos de un pastor o carbonero, que les legó una cabaña a cada uno. Con el tiempo, esas chozas se convirtieron en siete casas—de aquí el nombre—, que si bien han aumentado en número, no habrán evolucionado mucho en la forma. Blancas

manchas de nieve se esconden en las sombrías hondonadas contiguas, donde abundan los más ricos pastos de la comarca. Es un paisaje alto y desolado.



El pueblo de Setcases («Sietecasas»), verdadero *finisterre* pirenaico, en lo más alto del valle de Camprodón (Gerona). *(Cl. A. Alsina.)*

Los habitantes del valle de Camprodón, en todos sus aspectos culturales, tienen más afinidades con las comarcas orientales de Olot y la Garrotxa, y quizá con el Vallespir, que con los moradores del Ripollés. La lengua es la misma, tanto en la fonética como en el léxico, así como las costumbres, los aperos de

labranza y de pastoreo. ¿Será, quizá, por la influencia económica, agropecuaria, que ejercen Olot e incluso el Alto Ampurdán sobre la comarca de Camprodón? El hecho es que si bien la capital del valle, la villa de Camprodón, vive casi exclusivamente de los mercados que celebra y del comercio con su comarca—ya que no posee casi tierras de labor ni término municipal—, no obstante, sus transacciones principales las hace con Olot, no con Ripoll.

El Ripollés.—Más meridional que las anteriores, esta comarca comprende la región montañosa de los ríos Fresser y Ter, desde su límite norte con los valles de Ribes y Camprodón hasta el llano de Vich, al Mediodía, cerrando el Ripollés, por este lado, la sierra de Curull y la montaña de Bellmunt.

Bañan principalmente la comarca los citados ríos, que se unen al sur de Ripoll, capital del Ripollés. Luego el Ter sale de la comarca más abajo de la Farga, hacia el llano de Vich, por San Quirico de Besora, escurriéndose entre un severo y peñascoso paisaje, por la dilatada garganta que forman las sierras susodichas, divisorias de las comarcas de Vich y del Ripollés. La carretera y el ferrocarril de Puigcerdá corren paralelos al río.

Toda la región es sumamente montañosa, no encontrándose ningún llano franco, salvo en la rica vega de Campdevánol, de reducidas dimensiones. Los valles se entrecruzan. Desiertas hondonadas, recubiertas de bosque en las vertientes y tapizadas de césped, ofrecen bellísimos rincones animados por sendos regajos saltadores. Las vías de agua aparecen señaladas siempre por largas hileras de arbolado ribereño: álamos, fresnos, mimbres, chopos. Las sierras están salpicadas de sombríos pinos y hayas grises, y en los carasoles crecen robledales.

Hay que señalar las abruptas montañas de Montgrony y los profundos valles de Vallfogona y de Tabérnoles, así como otros célebres en la comarca por sus historias de guerrillas y de bandoleros ochocentistas. Escondidos en los valles o emplazados en los altozanos, alegran el paisaje numerosos lugarejos e infinidad de *masíes*, con tejado de teja rojiza.

Históricamente, el Ripollés estaba unido al condado de Ausona o Vich, y especialmente dependía de los monasterios de Ripoll y de San Juan de las Abadesas, los dos grandes monumentos arqueológicos, por excelencia ripollenses, que habían ejercido jurisdicción señorial en la mayor parte de la comarca e incluso en las vecinas.

Los medios de vida son aquí agrícolas y ganaderos, si bien en Ripoll abundan también las industrias.

La Garrotxa.—Constituye esta comarca natural, conocida desde lejanos tiempos, un extenso y dilatado territorio, en su mayor parte montañoso y agreste. César Torras la divide en tres grandes demarcaciones: Alta Garrotxa,

que comprende los altos valles del río Lierca y de la ribera de Borró, tributarios del Fluviá; Garrotxa del Ampurdán, que abarca los valles superiores del río Muga y de sus afluentes, Manol y Arnera, y la Baja Garrotxa, incluída en los valles del Fluviá, desde Castellfullit a Seriñá.

La región del Lierca y del Borró es un conjunto fisiográfico, enérgico y fuerte, de sierras y abismos de formas extrañas y angostos y agrestes valles



El valle de Oix (Gerona), donde las estribaciones pirenaicas descienden definitivamente en busca del Mediterráneo. *(Cl. A. M.)*

poblados de vigorosa vegetación. En las empinadas vertientes de los abismos se abren a menudo cuevas y espeluncas, refugio de buitres, águilas y otras grandes aves de rapiña.

El punto culminante de los valles de Lierca es el pico de Montfalgars, de 1.610 metros sobre el mar. Y todo el territorio, muy escabroso y truncado, forma enormes terrazas fuertemente empinadas unas sobre otras, como gigantescas graderías. Escondidas en tan agrestes lugares se encuentran pequeñas agrupaciones humanas, cuyos moradores se dedican a la agricultura, a la ganadería y a la explotación del bosque. Las comarcas más productivas y llanas son las de la ribera de Oix y parte de las de Baget, Tortellá y Montagut, donde se recoge mucha fruta. La caza es aquí abundante.

La Garrotxa ampurdanesa, o *Terrafort* del Ampurdán, es igualmente accidentada y está cruzada de sierras y abismos. Se caracteriza por su tierra arcillosa y de color subido; por esto sus colindantes la llaman *terra fort*, en contraposición del *terra prim* o tierra fina y arenosa, como llaman al Alto Ampurdán. Pero, con todos esos accidentes del terreno, entre sus agrestes montañas se encuentran verdes valles, como el de la Muga, y llanos de rica tierra de labor, como el de Masanet de Cabrenys y Albañá.

Estos territorios están bañados principalmente por el río Muga, que nace en el llano de su nombre y se va abriendo paso por feroces gargantas que a menudo le cierran casi el paso. Los medios de vida son similares a los del valle de Lierca; pero aquí el pastoreo es la principal ocupación de los habitantes, que poseen ricos pastos en la parte pirenaica. En esta zona de la Garrotxa, al terminar los *olivets*, más arriba de Lladó, en Llerona, densos bosques de pinos y encinas animan el paisaje seco, de tonos claros, poblado de *masos* de piedra tostada, generalmente emplazados en los carasoles de los promontorios. Mansos, algunos, como el Mas Olives, de tradición probablemente romana.

Este extremo del Pirineo oriental (Garrotxa, Ampurdán) no se nos presenta tan bien delimitado como en la zona del Pirineo central. Aquí el aspecto del terruño, la flora, sobre todo los olivares, encinares, alcornocales, se interfieren y confunden en todo el territorio prepirenaico y pirenaico (Llerona, San Jaime de Lierca, Castellfullit de la Roca, etc.).

Remontando el valle de Viaña, donde abundan los prados, encinares y maizales, entramos en el valle de Bach, por el collado de su nombre, y el aspecto fisiográfico cambia casi por completo. Allí dominan los prados naturales, los robles, hayas, fresnos, pinos y abetos. En este valle, empero, también se encuentran las habitaciones humanas diseminadas por los campos, en forma de mansos, si bien no son tan frecuentes como en la parte meridional, desde Lladó a Olot. Si bien muchos incluyen este valle de Bach en la comarca de Olot, quizá sólo cabe hacerlo desde un punto de vista económico, pues por el aspecto general del paisaje más bien forma parte de la zona baja pirenaica del valle de Camprodón, o los altos valles del Ter, y se extiende hasta San Pablo de Seguries, donde acaba.

Alto Ampurdán.—Esta histórica comarca se halla situada en la depresión oriental pirenaica, al nordeste de Cataluña. El Pirineo y las Alberes separan el Ampurdán del Vallespir. Nuestra comarca se encuentra, pues, recluída por un anfiteatro de montañas, sólo abierto de cara al Mediterráneo.

Presenta una dilatada llanura que desde el pie mismo de la depresión montañosa pirenaica se pierde hacia el Sur, hacia La Selva. Llanura que se

extiende, asimismo, desde el mar, al Este, hasta la Garrotxa, al Oeste; toda ella admirablemente cultivada, con grandes olivares, almendros y maizales, amén de infinidad de otras muchas labores. De vez en cuando, grupos de vacas pacen en prados artificiales, y todo el paisaje está salpicado de *masos*, como en el Gironés, el Vallés y otras comarcas catalanas. Paisaje que recuerda el aspecto de la vida humana en el otro extremo pirenaico vasconavarro, aunque con características muy distintas, latinas y mediterráneas.

Toda la parte septentrional del Ampurdán está dentellada por el Pirineo, cuya sección ampurdanesa se inicia en la Creu del Canonge, y puede considerarse dividida en dos fracciones: la primera, con cumbres que alcanzan los 1.500 metros, se extiende desde la cruz citada hasta el Coll del Pertús, vía oriental pirenaica, más que milenaria. La segunda fracción va desde el Pertús al mar, recibe el nombre de Alberes o Albera y culmina en el pico Neulós (1.267 metros), para bajar al Coll de Belitres y morir luego en la Cova Foradada, entre el cabo Cervera y el cabo Falcó, en las aguas azules del *Mare nostrum*. Aquí termina suavemente, en esa gran cuenca mitológica, la brava cordillera que comenzamos a recorrer tomando sus primeras ondulaciones occidentales junto al verde y espumoso Atlántico.

Este trozo del Pirineo, que ya ha perdido grandiosidad en su depresión hacia Oriente y el mar, que no contiene los imponentes yermos de las grandes altitudes ni las manchas de nieves perpetuas, se ve decorado, en cambio, por curiosas plantas del tipo mediterráneo y presenta en su mole pronunciadas escotaduras correspondientes a otros tantos pasos milenarios de la cordillera. Son las entradas naturales a la ratera ibérica para todo cuanto se dirija a ella desde las riberas del Mediterráneo. Por ahí entraron y salieron, desde los más remotos tiempos, ejércitos, invasiones y modas. Sobre todo, los collados de Panisars y Pertús. Por este último pasaron un día los elefantes de Aníbal, camino de Roma...

He aquí, pues, recorridos de punta a punta, nuestros valles pirenaicos, en una descripción breve y sintética. Éste es el escenario formidable en el que vamos a estudiar la vida y las costumbres de sus moradores. De ese gran pueblo pirenaico, antiguo, bello y resistente, en que la planta humana parece agarrarse al terruño como el musgo a la roca. Pueblo, sin embargo, cuya cultura y cuyos rasgos están, por fin, en trance de rápida desaparición.



Mujeres del valle de Ansó (Huesca), vestidas con sus típicos trajes. - *(Cl. A. Foradada.)*

II

LOS HABITANTES

VAMOS a exponer muy sucintamente, en forma clara y asequible a los no especializados en estas problemáticas y brumosas materias, cuál ha sido el poblamiento del Pirineo español desde los más remotos tiempos de la Prehistoria hasta los nuestros.

Paleolítico.—Si bien hasta ahora no se conoce ninguna estación que nos acredite la existencia del hombre paleolítico en nuestra vertiente pirenaica, no obstante, cabe suponer que la habitó más o menos en los períodos interglaciares sobre todo. Aparte de las abundantes estaciones cuaternarias que se han encontrado en el Ariège—sin contar muchas otras, más occidentales, de la vertiente pirenaica francesa—, y que nos informan extensamente de la población y cultura del Mediodía de Francia en el Paleolítico superior, el

hombre primitivo ha dejado rastro de su presencia, si no en el Pirineo catalán, al menos en el Prepirineo de la zona oriental, correspondiente al Paleolítico inferior y también al superior.

La mandíbula fosilizada encontrada en Bañolas pertenece a un hombre de la raza Neandertal, del período musteriense. Y al Paleolítico superior corresponden dos estaciones muy conocidas en Cataluña: el Cau de les Goges, de San Julián de Ramis, del período solutrense, y la Cova de la Bora Gran d'En Casserres, de Seriñá (Garrotxa), del magdaleniense, ambas en la citada comarca de Bañolas.

Neoeneolítico.—Si en el Paleolítico se nos presenta insegura la población de nuestra cordillera, en cambio no podemos decir lo mismo en la segunda Edad de la Piedra. Sobre todo el Pirineo oriental, en una y otra vertiente, aparece ya con una población bastante densa. Numerosos dólmenes o sepulcros de corredor y cistas se han encontrado en todo el Alto Ampurdán, en sus zonas periféricas meridionales (Gavarres), en la comarca de Vich, en Camprodón, en el Ripollés, en la Cerdaña, en el Pla de Bagés; en el Bergadá, en la comarca de Solsona, en el Urgellet y hacia el sur del Pallars, en las cuencas de los ríos Noguera Pallaresa y Flamisell, llegando el último de esos monumentos[1] hasta el término municipal de Areny, en el pueblo de Iscles. Como cada dolmen venía a ser la sepultura de una colectividad o clan, es evidente que la población de estos valles, en lejanos tiempos, era bastante numerosa. Sin contar las cuevas neoeneolíticas de Toralla y de Eriñá, en la misma puerta del Pirineo pallarés, y muchas otras en la Cerdaña, que representan otros tantos núcleos poblados.

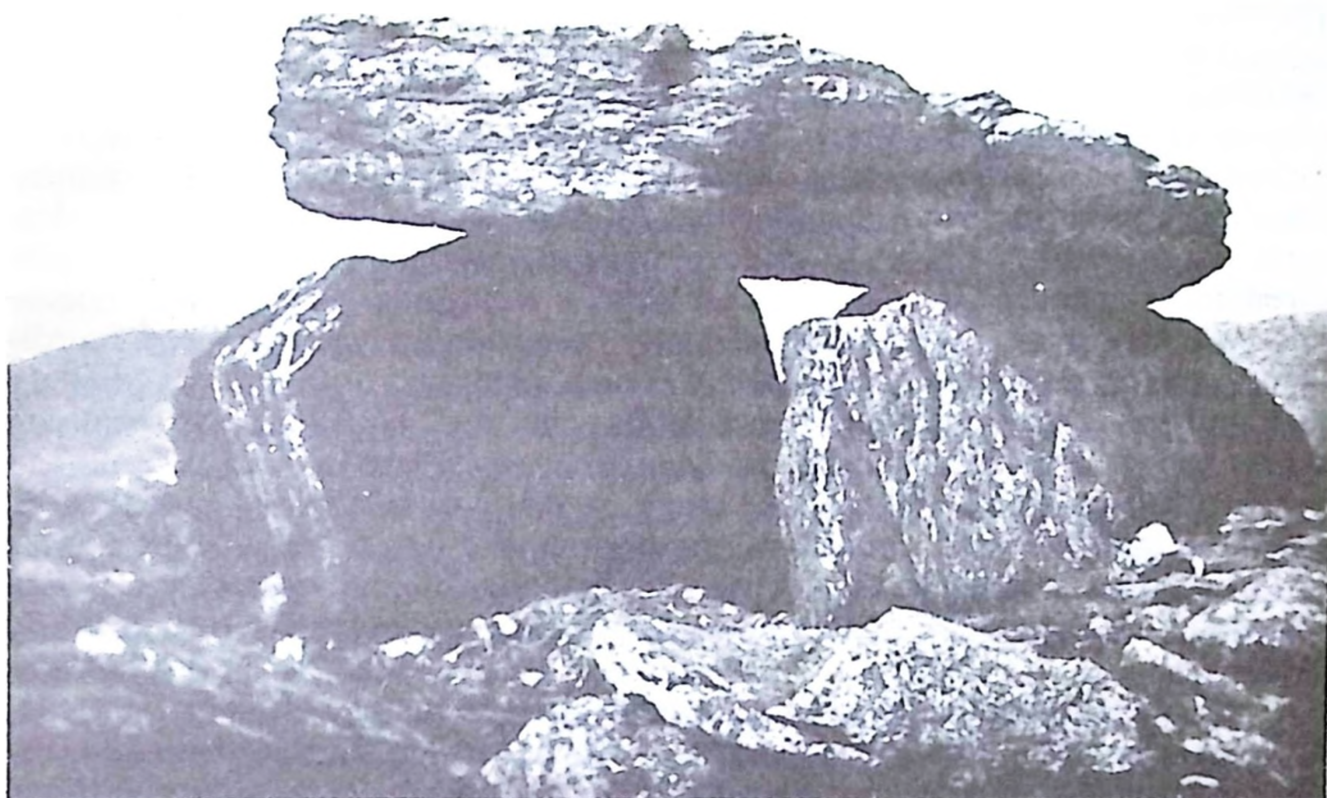
La oscuridad vuelve a hacerse, igual que en la época anterior, en el macizo central aragonés, hasta el valle de la Aézcoa, en Navarra, pues hasta ahora las huellas del hombre prehistórico se pierden en Areny y sólo vuelven a encontrarse casi en Roncesvalles. Claro es que no ocurre lo mismo en la región francesa correspondiente. Los hallazgos en los territorios españoles intermedios son escasísimos, e inciertos; tal es el caso o hallazgo de Hecho y de Biescas[2]. Hay que llegar al otro extremo de los Pirineos, a la región vasca, para hallar noticias de monumentos megalíticos muy afines a los catalanes, sobre todo a los del Pallars y Urgellet. Estos sepulcros vascos aparecen agrupados en una zona de poca anchura, aunque extensa, en la alta provincia de Navarra (cercanías de Roncesvalles), saltando al Aralar, desde donde continúan en gran número por las sierras de la Borunda, Altzania y Aizcorri, hasta penetrar en Vizcaya[3].

Aparte de lo dicho, en el valle de Arán se han señalado algunos menhires.

Tiempos iberorromanos.—La Seo de Urgel, emporio de los valles del Segre, se cree de fundación prerromana. Como la antigua Aeso (Isona), en la Conca de Tremp, era de fundación ibérica, y más tarde fué la capital

de los valles pirenaicos pisados por Roma. En el de Arán, como en la Cerdaña, abundan también los hallazgos romanos, restos de la civilización famosa.

Por lo que atañe a la población pirenaica comprendida en la diócesis de Urgel (Lérida, Gerona), la célebre Acta de Consagración de la Catedral de Urgel nos da una larga lista de parroquias y poblados de los condados de Pallars, Urgel y Cerdaña; nombres toponímicos estudiados por el sabio filólogo Meyer Lübcke[4],



El formidable dolmen, muy poco conocido, que se alza en términos de Turbiás (Lérida). - *(Cl. A. M.)*

que los hace derivar, en gran número, de fundaciones ibéricas, celtas y romanas. Tanto en el Pallars como en la Cerdaña persisten aún esos nombres casi idénticos.

Respecto del Pirineo aragonés, escasean más las noticias; pero se han encontrado lápidas romanas en Boltaña y en la Puebla de Castro (Somontano) y se supone que Sabiñánigo es de origen romano. No hay que olvidar la calzada romana del valle de Canfranc. Pero, con todo, estos valles centrales no debían de estar tan poblados, según continúa ocurriendo actualmente, como los restantes valles del Pirineo.

Hacia Occidente, en Navarra, se pueden seguir bien las pisadas del pueblo romano: varios puentes, la gran calzada de Roncesvalles, las fundaciones

de Pamplona, Calahorra, etc. Y lo mismo en el Prepirineo, en general, que fué totalmente romanizado, como antes ya había sido iberizado.

Tiempos medievales.—Durante el largo período que abarcaron los tiempos visigóticos bajo la acción tutelar del cristianismo, mientras las actividades naturales del Pirineo, la ganadería y la agricultura, iban repitiendo interminablemente su ciclo anual, más que milenario, se concretaba en torno de cada capilla humilde una organización comunal moldeada por la *villa*, prototipo de la hacienda campesina romanogótica.

La invasión agarena, ocurrida en el siglo VIII, debió de influir mucho también en la población de nuestra cordillera en la Edad Media. Los cristianos, al verse perseguidos por las huestes asoladoras de la Media Luna, se refugiaron en los valles pirenaicos, donde fundaron monasterios e iglesias, y mezclándose con los pobladores indígenas. Además, los monjes benedictinos, después de extenderse por el Occidente europeo, se establecieron en la región pirenaica, sobre todo en el Pallars, en Urgel y Ribagorza. Sus grandes monasterios se encuentran ya en los siglos VIII y IX, edificados a lo largo de la cordillera, junto a las tierras abandonadas y yermas, que iban roturando y reduciendo al cultivo. Numerosas donaciones de los señores de aquella época permitían a los monjes constituir grandes feudos, con sus correspondientes vasallos, a semejanza de las instituciones del tiempo, y los reyes francos les ayudaban en esa tarea civilizadora y protectora. Agrupándose en torno a los monasterios fortificados, las alquerías de sus vasallos cuidaban de las tierras, y así iban formándose, con el tiempo, numerosas agrupaciones humanas que aun hoy persisten.

De ellas nacieron, sin duda, las parroquias que la Carta de Urgel nos cita, en el Pallars, Urgel, Cerdaña, Andorra y valle de Gistaín. Este sistema de agrupaciones parroquiales se mantiene todavía en Andorra y en todo el Pirineo oriental, en su parte más meridional, donde unos cuantos mansos o casas aisladas y pequeños barrios forman una parroquia, poblado constituído a la sombra del templo y equivalente casi al municipio de otras partes.

Por la escasez de nombres de santos en la toponimia de los poblados del Alto Aragón—dice Jiménez—, cabe suponer que allí, al contrario de la zona pirenaica citada anteriormente, ni las capillas ni los monasterios engendraron las aldeas. Con todo, muchas agrupaciones humanas del Alto Aragón, por su situación estratégica, fundada en motivos de defensa, son de tradición prehistórica; agrupaciones que, andando el tiempo, se convirtieron en villas, como debió de suceder en Navarra.

Resumiendo lo dicho, vemos que, a principios del siglo IX, cuando los musulmanes dominaban casi todo el Prepirineo, los altos valles pirenaicos

tenían ya su población estructurada casi igual que actualmente. Y ya entonces, lo mismo que hoy, los condados de Cerdaña, Urgel, Pallars y Ribagorza eran los más poblados de nuestra cordillera, a pesar de los citados por R. del Arco, desaparecidos en los valles aragoneses (1946).

La población actual.—La población pirenaica se encuentra en la actualidad repartida en pequeñas agrupaciones emplazadas ora en el fondo de las riberas, ora en los promontorios y altozanos; pero las más en los flancos soleados, o carasoles, de los valles.

En las comarcas pirenaicas no se ven casas aisladas; sólo lo está alguna *borda* o corral de ganado, con el almacén de forrajes. Y aun éstas, en los valles de Arán, de Cardós y Vallferrera (Pallars), de Andorra y de Gistaín, se presentan agrupadas, como si fueran aldeas. Únicamente en los dos extremos de la cordillera, en las depresiones occidental y oriental, se encuentra la población dispersa en caseríos y pequeños barrios: el caserío vasco, la *masía* (Ripoll) o el *mas* (Garrotxa, Ampurdán).

Un hecho muy importante queremos hacer notar. Nuestros valles, en general, tan densos de población un siglo atrás, en la actualidad periclitan. No hay lugar ni lugarejo en toda la cordillera en donde no se vean casas cerradas, abandonadas y, peor aún, derrumbadas. Es, por desgracia, un hecho cierto que nuestro Pirineo va despoblándose de día en día con desoladora rapidez.

Si preguntáis la causa, os responden que «allí no se puede vivir». Lo cierto es, empero, que en esos lugarejos, al parecer inhabitables, antaño vivían cincuenta y más familias, y actualmente sólo se encuentran la mitad o menos aún. Antes, los rebaños eran muy numerosos y se cultivaban todos los pedazos de tierra, poco o mucho aprovechables para la explotación agrícola. Mientras que ahora el ganado ha disminuído considerablemente y va disminuyendo cada día más y sólo se trabajan las tierras fáciles, las más cercanas a la casa. En una palabra: se busca la vida fácil... Y eso es lo que nuestro Pirineo no puede dar; por eso dicen que se ha vuelto, de pronto, inhabitable.

Esta es la dolorosa verdad. El Pirineo se despuebla y muere, porque sus habitantes lo abandonan, seducidos por los placeres y comodidades de las tierras bajas y, en especial, de las ciudades populosas.

UNIDAD ORIGINARIA DE LA POBLACIÓN PIRENAICA

La arqueología, la antropología y la toponimia demuestran un cierto parentesco, desde los tiempos más remotos, entre todos los pueblos pirenaicos, en general, y los vascos actuales, hoy arrinconados en una parte del Pirineo occidental. Éste es un hecho sobradamente comprobado hoy.



Tipo característico vasco del pueblo de Arratia.
(Cl. Oranguren.)



Tipo catalán del Pallars, con fuertes rasgos vascos.
(Cl. M. de I. y A. P.)

Antropológicamente, aun hoy se comprueba la influencia vasca en todo el Pirineo (hasta el valle de Arán), puesto que a simple vista se reconoce en la población del Alto Aragón y de las comarcas pirenaicas de Cataluña la abundancia de tipos semejantes a los vascos. El folklore tiene también en toda la zona pirenaica una serie de elementos comunes, coincidentes con los del folklore

vasco. Como también en la toponimia general de todo el Pirineo se encuentran nombres bien marcados de raíz vasca, sobre todo en los valles del Pirineo de Huesca y Lérida: Ramastué, Erisué, Renanué (Benasque); Javierre, Arro, Villarnué, Serradúy, Senúy (Huesca); Esterri, Gerri, Isabarre, Sorre, Escalarre, Borén (Pallars); Isobol (como Isaba en Navarra) en Cerdaña, llegando incluso hasta el Ampurdán, con el Pla de la Muga y el río de la Muga[5].

En esta zona extremoriental pirenaica la población aborigen se muestra más mistificada por los diversos cruzamientos de distintas razas, debido a los pasos practicables (Pertús, vía Confletana o Ceretana) de la depresión pirenaica, por donde se realizaron tanto las invasiones de los pueblos de origen africano (capsienses e iberos), como los germánicos (celtas). Sobre todo las primeras oleadas célticas dejaron fuerte influencia en la población ampudarnesa, como ocurrió igualmente en Galicia. Regiones éstas donde se sabe positivamente que se establecieron—dice Bosch Gimpera—grupos importantes de los pueblos germánicos o célticos.

Hasta hoy no ha sido posible poner en claro el origen del pueblo vasco, aborigen del pirenaico. Son muchos los que lo creen descendiente del pueblo ibérico. Es de notar, empero, que en todos los llanos del Prepirineo (Somontanos de Huesca, Segriá, la Noguera, Urgel, etc.), de los cuales se sabe de cierto, por la arqueología, que fueron ocupados en absoluto por tribus ibéricas y, antes de ellos, por el pueblo de la «cultura de las cuevas», la población siempre se ha distinguido, y sigue diferenciándose aún hoy, del pueblo pirenaico en muchos aspectos, tanto de la cultura material como de la lingüística. Contrasta extraordinariamente la cultura pirenaica, sobre todo de los valles del macizo central, con la del llano de Urgel, la Segarra, la Conca de Tremp, la Noguera, la Litera y los Somontanos. Esto creemos que nos significa algo; pues si el Pirineo y el Prepirineo hubieran sido igualmente iberizados, como después fueron romanizados, el cambio de cultura no sería tan notable al pasar de una a otra zona.

Geográficamente, se comprueba la posibilidad de que un pueblo ocupe los valles pirenaicos, viviendo aparte de sus vecinos de las tierras llanas del Norte y Sur. Los Pirineos, que no cuentan con pasos practicables para grandes ejércitos, excepto en sus extremos (Roncesvalles, Cerdaña, Ampurdán), permiten, en cambio, que un mismo pueblo de pastores circule entre sus vertientes, sin grandes dificultades. Pero donde se palpa la posibilidad de la existencia de esta población aislada es observando la estructura del Pirineo, tal como la hemos descrito, por ejemplo, al hablar de la zona baja de la vertiente española, cerrada por la extensa y escabrosa cadena de las sierras de Peña y Guara, en Aragón, y Boumort y Montsech, en Cataluña. Tanto en una como en otra vertiente, los angostos pasos naturales, por desfiladeros o puertos, sólo son accesibles a los pastores y sus rebaños.

Caídas en descrédito las tesis etnológicas sobre el origen camítico o ibérico y etrusco del pueblo vasco, ya que el tipo del vasco actual no es mediterráneo (etrusco), ni camita (ibérico), queda patente—dice Barandiarán—que el pueblo pirenaico del Eneolítico era distinto del que representaba a la vecina cultura almeriense—antecesora de los iberos—. Se ha de buscar, pues, en el primitivo pueblo francocantábrico oriundo del norte de Europa y a través del pueblo de la cultura asturiense, la formación del gran pueblo pirenaico que poblaba y dominaba toda la cordillera y que extendió la cultura megalítica mucho más acá y más allá de los valles pirenaicos (P. Bosch).

La cultura pirenaica no parece haber pasado al valle del Ebro. El grupo vasco es bien caracterizado. En el Alto Aragón no se conocen aún lo suficiente los núcleos de esta cultura. Para encontrar nuevas estaciones pirenaicas después del País Vasco y los lugares periféricos navarroaragoneses hay que llegar a Cataluña, donde existe, en el Pallars, un grupo muy bien caracterizado y emparentado con el grupo del Segre, con los sepulcros vasconavarros[6]. Otro grupo que hay que considerar indígena y que tiene desde un principio formas autónomas se encuentra en el suroeste de Francia, con su centro principal en los Altos Pirineos y Alto Garona.

En los extremos de la cultura pirenaica, tanto el vasco como el catalán, existen ciertas influencias de los grupos de las culturas vecinas; por ejemplo, de la «cultura de las cuevas», tanto en Vizcaya como en Cataluña. En la zona occidental y en la central de la cordillera fué donde los pueblos pirenaicos quedaron más intactos[7].

Siendo así que en los lejanos tiempos eneolíticos, tanto el Pirineo español como el francés nos ofrecen una cultura perfectamente caracterizada, con afinidades vascas y catalanas y diferente de las demás, es lícito llamarle «cultura pirenaica», aceptando la denominación que para la raza de ciertos restos humanos encontrados en sepulcros del País Vasco adoptó el señor Aranzadi y siguieron otros autores. Todos los antropólogos y arqueólogos modernos confirman la existencia en el Eneolítico y comienzos de la Edad del Bronce de una cultura única a lo largo del Pirineo[8].

Con todo, en el pueblo pirenaico de aquellos tiempos, y no obstante su uniformidad relativa, se pueden distinguir numerosos grupos comarcales, cosa muy propia de un territorio tan accidentado y cerrado en sí mismo[9]. Es muy interesante comprobar, en este sentido, que las áreas culturales pirenaicas actuales casi coinciden con los territorios ocupados por los diversos grupos étnicos antiguos citados en las fuentes históricas, y lo mismo ocurre con las de la cultura dolménica conocida, que a la vez coinciden también con la división geográfica del Pirineo, así como con las demarcaciones políticas de los pequeños estados o condados medievales, que tan importante papel representaron en tiempos de



Viejo ansotano, con acusadas facciones típicamente vascas. - *(Cl. A. Foradada.)*

la Reconquista en toda la zona pirenaica; formándose, al principio, núcleos aislados de resistencia, hasta que más tarde predominan los dos focos de los extremos que tienen como base Barcelona y Pamplona con Navarra y las Vascongadas. Intermedios quedaban los condados de Urgel, Pallars, Ribagorza y Sobrarbe, que posteriormente se englobaron en los núcleos de Barcelona y de Pamplona, concluyendo por formarse los territorios de Cataluña y de Aragón-Navarra, que coinciden con los núcleos pirenaicos eneolíticos, oriental y occidental, tal como nos informa Pericot en *La civilización megalítica...*

Grupos pirenaicos.—Los grupos pirenaicos principales son los siguientes:

1.º GRUPO OCCIDENTAL, NAVARROARAGONÉS.—Montaña y Pirineo de Navarra, con Ansó, Hecho, Canfranc, valle de Tena, hasta el alto valle de Broto. Cultura general pastoril. Los aperos agrícolas, sobre todo el arado, casi no pasan de los pueblos occidentales del llano de Biescas. En cambio, los arreos de transporte y la forma de la vivienda casi llegan al valle de Gistaín, en donde termina el Aragón auténtico. Es de notar que el valle de Broto, en cuanto a los aperos agrícolas y, sobre todo, en algunos del transporte, sirve de transición hasta el valle de Bielsa. Y el carro chillón que se usa en todo el País Vasconavarro no llega a los valles orientales de Navarra; así como tampoco llegan allí los tipos de arados usuales en Vasconia, como se verá más adelante.

Los territorios de la actual Guipúzcoa y otros de más al Sur estaban ocupados por los *várdulos*, y los *vascones* ocupaban Navarra y el Alto Aragón, hasta el *flumen Gallicus*, o río Gállego, hacia los confines de Broto, aproximadamente[10]. Durante la Edad Media, el territorio vascón perteneció a los reinos de Navarra y de Aragón.

2.º GRUPO CENTRAL, ARAGONÉS-CATALÁN.—Este núcleo cultural, que puede fijarse, más o menos, desde el valle de Broto (de transición) hasta el Urgellet, con el Alto Arán y Andorra, se caracteriza, sobre todo, por las herramientas agrícolas y especialmente el arado—éste no llega a Andorra—. Lingüísticamente, desde Ansó el léxico pertenece al catalán pallarés. Lo mismo podemos decir de la cultura pastoril, desde el valle de Bielsa. No obstante, los aperos del transporte, en Broto, pertenecen más al Somontano que al Pirineo; pero desde el Cinca hasta el valle de Noales dominan algunos del tipo occidental pirenaico, que se mezclan con algunos otros comunes a la Ribagorza, el Alto Arán y el Pallars meridional, como veremos al tratar de la agricultura. Y desde el valle de Benasque hacia Oriente, la vivienda, en general, deja de ser aragonesa, para tomar el sello auténticamente catalán de la zona meridional, ya que la casa tradicional de la zona septentrional tiene un fuerte parentesco en casi todos los valles.

Los territorios de este sector pertenecían a otros grupos o pueblos ignorados hasta la fecha. Se les supone étnicamente emparentados con los vascones, por Occidente, y con los ceretanos, por Oriente, pues quizá llegaban al Pallars. Pues solamente se conocen los *oraneusis* en el Norte (Arán).

En el territorio aragonés de este sector se originó el reino de Sobrarbe, y hacia Oriente, en el sector catalán, se formaron los condados de Ribagorza, Pallars y Urgel, comprendiendo este último los territorios del río Valira y del Segre medio.

3.º GRUPO ORIENTAL, CATALÁN.—Este grupo, no tan característico como los anteriores, en algunos aspectos culturales—por ejemplo, en la forma de llevar los cubos del agua—podría hacerse extensivo desde Benasque hasta el extremo oriental de Camprodón. En el arado, aquí rectilíneo, radial, forman grupo Andorra y Cerdaña; pero en la cultura general y costumbres, comprende la Cerdaña y valle de Ribes, con los valles pirenaicos y comarcas meridionales hasta la Garrotxa ampurdanesa. En la fonética del lenguaje, desde el valle de Camprodón, hacia el Ampurdán, con la comarca de Olot.

Las fuentes históricas citan como pobladores de estos extensos territorios a los *ceretanos* o *ceretas*, para la Cerdaña y territorios vecinos; los *ausoceretas* o *castellani*, para las otras comarcas más orientales, hacia Olot y lo que fué después condado de Besalú; los *ausetanos*, para la comarca de Vich, y los *indigetes*, para la costa[11], cuyos grupos territoriales dieron lugar a la formación de los condados de Cerdaña, Ausona y Besalú, en la Alta Edad Media.

Finalmente, entre los extremos occidental y oriental de la cordillera encontramos muchos paralelismos culturales—cántaro para agua y forma de llevarlo, emplazamiento disperso de las viviendas, conservación de los forrajes en la era, herramientas agrícolas, etc.—que no hallamos en los otros grupos pirenaicos. El mismo parentesco entre vascos, ampurdaneses y otros pueblos orientales, y el mismo contraste con los otros grupos, observamos en algunos aspectos de la cultura espiritual, como se verá más adelante.

Si pudiéramos analizar detenidamente todos los elementos culturales pirenaicos y prepirenaicos y compararlos entre sí y con los de zonas ocupadas por los diferentes grupos étnicos de que nos hablan la arqueología prehistórica y las fuentes históricas, estudiando con mirada penetrante el origen de los aspectos etnográficos más recientemente entrados en los valles pirenaicos, sin duda llegaríamos a resultados insospechados en la tesis tan debatida del origen y formación del pueblo y la cultura pirenaicos. Pero esto está por hacer, aunque bien merece la pena de hacerlo cuando se disponga de más materiales básicos para ello.

Resumiendo la doctrina de los más eminentes tratadistas actuales, puede decirse que la población aborigen pirenaica es puramente vasca para el Pirineo

occidental y central y aparece mezclada con la raza camita (capsiense) desde la Cerdaña, o quizá más para acá, hacia el Ampurdán, en cuyo sector se encuentran huellas de las diversas invasiones venidas del Norte y del Sur por el paso del Pertús.

CARACTERÍSTICAS RACIALES

1. ANATÓMICAS Y FISIONÓMICAS.

Los vasconavarros.—El tipo de vasco puro se conserva aún en los caseríos; pero en los núcleos de población importante se ha mezclado mucho con otros españoles, principalmente castellanos, riojanos, extremeños y gallegos y con franceses del Mediodía.

En general, se puede decir que el habitante de la zona occidental pirenaica es de talla elevada si se le compara con el tipo del resto de la Península; cabeza abultada en las sienes—característica de la raza—, exageración que produce algunos tipos franceses de braquicefalia. La cara es muy alargada, estrecha y afecta la forma de un triángulo invertido, con la nariz larga. No hay marcado predominio del tipo rubio ni moreno, aunque, de dominar algo, es el de piel blanca, con ojos azules o garzos. Las espaldas, anchas, bien cuadradas y altas; pecho fuerte, talle fino, caderas estrechas, piernas más bien delgadas. En general, tipos esbeltos. Dice la sabiduría popular:

Nariz larga
y poco culo,
vasco seguro.

En cuanto a los habitantes del valle del Roncal, Estornes Lasa describe dos tipos de roncaleses. Uno, de fisonomía vasca de pura cepa, estatura alta, fuerte, ojos garzos y pelo arrubiado; otro, de aire más bien «navarro», más fuerte, flaco, alto también, con nariz aguileña, ojos negros o verdosos y más ágil que el anterior.

Los altoaragoneses.—Los ansotanos, chesos, tensinos, montañeses en general, «cuyo tipo decae—nos dice R. del Arco—a medida que el llano se acerca», son hombres de alta estatura, de raza fuerte y vigorosa, de talento despierto, bizarro, hechos a un clima adusto y recio, al frío intenso, a la vida recogida del hogar en un invierno dilatado.



Campesino ataviado con el indumento pastoril que se usa en la comarca de Gurpegui (Navarra).
(Cl. M. de I. y A. P.)

El ansotano—visto por Soler—, sobre todo por su repugnancia en mezclar su sangre bravía con la del forastero, ha conservado su tipo castizo. Es alto y delgaducho, muy tieso, no escaseando las tallas de 1,80 metros y hasta de 1,90 metros. Es fuerte y valiente. La mujer, en extremo trabajadora; lo mismo labra que siega y trajina con los animales (más aún que las otras mujeres pirenaicas).

Este vigor femenino forma extraño contraste con sus rostros, generalmente de facciones finas y expresivas. En ese valle aragonés se ven más caras bonitas, vivarachas y expresivas que en todo el Pirineo.

En el sexo masculino dominan los tipos altomedianos, de ojos azules, cutis rubio y pelo castaño, si bien algunos son morenos. Pómulos salientes, como en todo el Pirineo.

Entre los habitantes del valle de Gistaín destaca el tipo esbelto, fuerte, netamente pirenaico, de aventajada estatura y completas proporciones. En ningún otro valle he visto tipos de hombres tan altos y corpulentos como en éste, donde incluso llegan a gigantones (pueblo de Gistaín). Pero abundan más los tipos altomedianos, de caras anchas, pómulos acentuados y cutis blanco-colorado, pelo rubio y ojos azules. Extraordinariamente sanos, son muy dados a la comida de carne en los banquetes y cuchipandas familiares.

Los catalanes.—El tipo ribagorzano y el pallarés no son generalmente de talla tan elevada como sus compatriotas occidentales, pero tampoco pequeños, abundando más los tipos altos en el valle de Aneo. Predominan los rubios, en algún caso colorados, mucho más que los de tez morena, si bien éstos, en Escaló, Rialp y Sort (Pallars), casi forman mayoría. El cabello negro o muy oscuro suele ser liso, mientras el de los rubios es más o menos rizado o crespo. Presentan las facciones muy rasgadas; nariz larga y recta, un poco curvada, desconociéndose casi en absoluto los de nariz chata; pómulos salientes y cara ancha, alargada.

Si bien se ven tipos corpulentos, no abundan los ventrudos; en general, son delgaduchos y ligeros de piernas, fuertes y sanos, mucho más antaño que hogaño, y tienen fama de longevidad, pues son muchos los que llegan a los ochenta y noventa años, y en algunos casos, aun los sobrepasan. Hasta no hace mucho abundaban las madres prolíficas, de catorce y más hijos, y pocos eran los matrimonios que no pasaban, al menos, de cinco o seis.

Los andorranos, como sus vecinos del Urgellet, son de tipo delgado, estatura media, más bien pequeños, casi todos rubios y de ojos azulados. Pero, aunque pequeños—dice M. Chevalier—, los habitantes del Urgellet y Andorra son vigorosos y de apacible carácter.

En el valle de Ribes, sobre todo en Queralps, encontramos el tipo mediano, más bien pequeño; domina el color rubio del cutis y del pelo, especialmente

en los pequeñuelos, y los ojos muy azulados, los pómulos prominentes y el rostro ancho.

En el valle de Camprodón se presentan las mismas características que en el valle anterior; pero los habitantes de Setcases tienen tipo pequeño, casi liliputiense, como no he visto otros casos parecidos en todo el Pirineo. Antaño abundaban allí las gentes de cuello grueso *(golluts)*, medio cretinos. El foco de enanismo que Bosch Gimpera cita en *Las razas humanas*[12] como existente en el valle de Ribes, con más razón puede aplicarse al alto valle de Camprodón.

En los territorios más orientales, observados en conjunto, tal como pueden verse un día de mercado en Figueras, encontramos tipos altos y corpulentos, fuertes, de cara ancha y pómulos marcados, dominando los de tez morena, ojos oscuros y fuerte barba poblada.

Después de estas someras observaciones nuestras, para completar la visión sintética de los rasgos antropológicos de mis compatriotas pirenaicos, creemos de gran interés añadir las siguientes observaciones raciales oídas a Alcober en una conferencia reciente[13]: «Los rasgos antropológicos de influencia nórdica son los caracteríscos dominantes en toda la cordillera pirenaica, con predominio mediterráneo en la llanura de Jaca, Andorra y muy mezclados, en Cerdaña, camino extensamente abierto desde remotos tiempos, a todos los pueblos que han cruzado el Pirineo, para acá y para allá. Los baztaneses son los que conservan mejor los rasgos antropológicos de la llamada, por Aranzadi, raza occidental pirenaica, con un predominio de la misma en los chesos (Alto Aragón), en los araneses y en los del valle de Aneo, en el Pirineo de Lérida».

2. *PSICOLÓGICAS.*

Los vasconavarros.—Según Sanjuán, el vasco es duro, sagaz, valiente y emprendedor; lleva una vida tranquila en su caserío mientras los azares del mundo no le arrastran a empresas de guerra o a buscar en la emigración la esperanza de alcanzar riquezas. Es económico, pero no avaro, su hospitalidad se ha hecho proverbial, así como su culto a la familia. Amable y dulce en el trato, sin resultar empalagoso; pero frío, reservado y tenaz. Es profundamente religioso, obediente y sumiso a la autoridad. Los reflejos de la nobleza de este montañés son sus costumbres y juegos, no exentos de noble rivalidad.

Según Estornes Lasa, hablando del valle del Roncal, el pueblo vasco venció con su tenacidad a las grandes plagas e invasiones: con su fe inquebrantable, a las invasiones bárbaras y agarenas, en los tiempos antiguos;

a las francesas y castellanas, en los modernos, dando prueba de una fuerza jamás medida en toda su magnitud. Su idioma, su traje y sus costumbres prevalecieron sobre todas las calamidades, no pudiendo nadie contra la tenacidad del éuscaro.

Este pueblo sencillo y noble en la paz, independiente e indómito en caso de guerra, era de antiguo aficionadísimo a la música y se divertía cantando y bailando al son del *chistu*, del tamboril y del salterio, alrededor de las hogueras festivas. Es el roncalés propenso también a rendir homenaje a Baco, como todo pueblo que tiene que luchar constantemente con las inclemencias de un clima duro.

«Pero tanto los navarros como los vascos—decía ya G. de Humboldt—tienen sencillez de maneras y de lenguaje, dignidad noble y franca, costumbres benévolas y hospitalarias, que no se encuentran en ninguna otra parte de España[14].» Son muy acogedores, como hemos comprobado en Aoíz, Gurpegui, Ochagavía, Roncal, etc.; sirven al forastero tan bien como pueden y saben, sin esperar una dádiva, que, al contrario, les molesta y aun repugna.

Los altoaragoneses.—No se muestran, al pronto, tan abiertos y francos como los navarros, sobre todo como los del valle del Roncal, defecto que los mismos habitantes de Ansó se reconocen a sí mismos.

Los ansotanos, graves y serios, muy formales, de momento parecen un poco estrechos de mentalidad; pero, tratados, son amables, serviciales y muy sinceros. En cambio, los chesos son todo lo contrario: desde el primer momento se muestran muy abiertos y alegres; mas pronto se echa de ver que son menos formales. Según frase ansotana, «los chesos—comparados con los ansotanos—son como los andaluces comparados con los aragoneses: mucha lengua, pero poco corazón».

El ansotano, criado en medio de una naturaleza áspera y alejado de los centros de civilización, tiene temperamento de fuerte montañés, acostumbrado a todas las fatigas y penalidades. Como todos los indígenas del Alto Aragón, y aparte su valentía, que a veces lo hace impulsivo, sobre todo en cuestiones de faldas, es sencillo y de nobles sentimientos, y el forastero que recorre esa comarca puede hacerlo sin temor alguno.

Los altoaragoneses—vistos por R. del Arco—son bonachones, afables en su rústica sequedad, prontos a toda renunciación si ha de reportar un beneficio; en su altivez nativa, no saben mendigar, sino esperar confiados. Julio Soler presentaba a estos montañeses como ejemplos de nobleza y de buenos sentimientos.

Los chistavinos, más tratados por nosotros, así como son altos, tienen el alma bondadosa; en algunos casos, alma y corazón son de niño, sin sombra de picardía. Son laboriosos y muy sagaces para el negocio de la ganadería. Excelentes bebedores también, pero sin abuso.

Los catalanes.—Los ribagorzanos y pallareses, así como los demás pueblos colindantes pirenaicos, son gente seria, hospitalaria, muy laboriosa, sufrida y poco habladora, firmes en la palabra dada, gozan de alto prestigio en todos los actos de su vida, especialmente entre los traficantes de ganado y en las ferias. Puigdollers, en su viaje por el Pirineo leridano, nos habla así de los pallareses: «Los habitantes, gente buena y sencilla, adolecen de la rusticidad natural del pueblo privado de vías de comunicación. Viven relativamente bien, con arreglo a los elementos de que disponen; son sumamente trabajadores y muy económicos.» Tan económicos, que a veces llegan a ser avaros; mas, por otra parte, son generosos y francos en el convite. Por sus cualidades apuntadas, han superado su situación económica dondequiera que se hayan establecido. Muchos pallareses viven en Barcelona; pero muy pocos son peones: o bien ejercen prestigiosas carreras, o bien han alcanzado firmes posiciones en la vida industrial y comercial. Donde brillan por su ausencia los pallareses y ribagorzanos—como, en general, todos los pirenaicos—es en las esferas intelectual y artística. Hay que reconocer que el hombre pirenaico descuella muchísimo más en lo material que en las tareas del espíritu. Las condiciones económicas en que se desarrolla su existencia le imponen, sin duda, esa limitación.

Como buenos montañeses, son aficionados a la bebida—sobre todo al vino—, pero no a embriagarse: esto les repugna. Son, en el fondo, bastante religiosos, pero llenos también, como todo pueblo sencillo, de creencias y prácticas supersticiosas.

«El aranés—escribe Julio Soler—, nacido y criado en su tierra, bien poco favorecida por la Naturaleza, es modesto, sobrio, sufrido en las adversidades; por su seriedad, llega a ser poco expansivo con los extraños, pero en la intimidad de la familia es cuando muestra su afecto y su noble franqueza con los buenos amigos.»

Los habitantes del Urgellet y Andorra—vistos por Marcel Chevalier—son de carácter rudo, como su lenguaje, desconfiados y poco comunicativos; pero, en cambio, son también emprendedores para el trabajo, honestos y hospitalarios. Y si bien con frecuencia usan del alcohol (aguardiente), las borracheras son desconocidas. La criminalidad no se conoce entre ellos.

Los andorranos, étnicamente catalanes, lo son asimismo por el carácter y la lengua. Gente sobria y trabajadora, con un gran amor a la familia y a la conservación del patrimonio de los mayores, sin grandes ambiciones. Los habitantes de la Cerdaña, debido a los vaivenes emigratorios invernales que siempre han realizado—nos dice Pablo Vila—, no son los montañeses ariscos y enjutos de otros valles pirenaicos. El ceretano os recibirá siempre sonriente y acogedor. Los pobladores del valle de Camprodón, si bien rústicos y sencillos en lo alto del mismo, son muy amables y hospitalarios, hasta el punto de

haber sabido atraerse a los turistas y veraneantes, caso poco común en todo el Pirineo español.

Hacia Oriente—según frase de los habitantes de la Garrotxa (Lladó)—, «la gente de la *terra prim*, desde San Lorenzo de la Muga, hasta Vilajuiga y tierras vecinas, es franca y abierta, al contrario de los de la *terra fort*, que es más reservada». Y, finalmente, los ampurdaneses, nacidos en una gran llanura luminosa y abierta de cara al mar, suelen ser cordiales, francos y hospitalarios. Como buenos meridionales, son extraordinariamente alegres, entusiastas, un poco extremosos y altaneros; aman la fiesta, el espectáculo, el color y la música.

EL IDIOMA

Los moradores de nuestra zona pirenaica hablan en tres idiomas, aparte dialectos: el castellano (Aragón, valle del Roncal, Salazar y otros valles navarros); el vasco, con el castellano (Navarra), y el catalán, en toda la zona pirenaica de Cataluña, incluída la Ribagorza. En el Arán hablan un dialecto gascón y el catalán, aunque con marcado predominio de este último idioma.

El idioma vasco.—Los vascos llaman *éuscara* a su lengua. El éuscaro es un idioma de grandes dificultades para el extraño, y dentro del País Vasco lo conocen las cuatro quintas partes de la población rural, en España, y una quinta parte en Francia, y además una minoría de los habitantes de algunas ciudades de Guipúzcoa, Vizcaya y Navarra. Una cosa que llama la atención —dice Sanjuán—en ese idioma es la diversidad de sus formas o dialectos y las diferencias entre el vasco que podríamos llamar académico y el popular. Entre Guipúzcoa y Vizcaya, el salto en el lenguaje es bastante brusco, y partiendo de Guipúzcoa hacia Oriente se pasa por gradaciones insensibles de un dialecto a otro.

Ciñéndonos a Navarra, el guipuzcoano entra en ella por los valles de la Borunda y Araquil, así como por la cuenca del Urumea; el labortano, por Urdax y Zugarramundi; el bajonavarro, por los puertos del Pirineo, influyendo en el lenguaje de Valcarlos, Burguete y la Aézcoa. No pasa lo mismo en la actualidad con el dialecto suletino, pues mientras en los valles franceses de Santa Engracia y Larraun se habla el éuscaro intensamente, en los valles españoles del Roncal y Salazar sólo de los ancianos es conocida esta lengua. En estas montañas, el vascuence casi ha abandonado de una manera definitiva el valle del Roncal y se sostiene con dificultad en los de Salazar, la Aézcoa, Arce, Anué, Erro y Esteribar. De Pamplona también se aleja, sosteniéndose en

Ulzama, Larraun, Araquil, Basaborua y, sobre todo, con gran intensidad, en el valle del Baztán, otros del Bidasoa y la cuenca del Urumea, donde hay indígenas—afirma Sanjuán—que no pueden entenderse en castellano.

En la Aézcoa, el éuscaro es conocido por todos los habitantes del valle, que lo hablan mezclado con el castellano. Se nota también en este valle la influencia francesa, cuyo dialecto vasco se introduce por los numerosos pasos fronterizos.

En el conjunto de los valles de Erro, Burguete y la Aézcoa, donde mayor intensidad alcanza el lenguaje éuscaro es en Burguete y Roncesvalles, por su proximidad a la garganta de Valcarlos, donde hablan el éuscaro preferentemente, por sus constantes relaciones con ella. Además, la corriente circulatoria de los ganados del valle del Baztán al de Burguete, pasando por el francés de Alduides, hace que los habitantes de la comarca de Burguete hablen la lengua de referencia, o, mejor dicho, un idioma raro, mezcla de las influencias susodichas, de francés, castellano y vasco. El valle de Erro, en constante relación con el de Alduides francés, conoce también y habla el éuscaro con bastante intensidad.

Según Estornes Lasa, en el Roncal hablábase hasta tiempos muy recientes el dialecto roncalés, conservado todavía por la gente vieja del valle. Es este dialecto—según dicho autor—uno de los cuatro en que está dividido el idioma vascongado.

El catalán.—Cuenta con ininterrumpida y milenaria tradición y se habla en toda la zona pirenaica, desde el mar Mediterráneo hasta el valle de Benasque, comprendido el valle de Arán, llegando las homologías en el léxico hasta el mismo valle de Ansó, a través de toda la montaña y del Pirineo aragonés. Aun hoy hemos cazado allí, al vuelo, vocablos iguales a los netamente catalanes. Si se investiga la nomenclatura tradicional altoaragonesa, el caso se presenta aún más claro. Antiguamente, es indudable que en todas aquellas tierras se hablaba un idioma emparentado estrechamente con el catalán.

En la toponimia, además del *Pui* por *Puig* (cerro o colina), corriente en todo el Pallars, en la Ribagorza, en el Alto Aragón y en Navarra, así como en los valles de la vertiente francesa, encontramos el puerto o collado de *Colladafonda*, comunicación del valle del Roncal, por Isaba, con Siresa. Nombre compuesto de raíces auténticamente catalanas: *collada* = «collado»; *fonda* = «honda». Esto es: «collado-hondo». Podríamos citar otros muchos nombres semejantes, todos del Pirineo aragonés.

El catalán pirenaico, además de conservarse bastante puro, con pocas influencias ajenas, tiene muchas características propias, tanto en el léxico como en la fonética; sobre todo, el dialecto pallarés, el más rico y variado

lexicográficamente, con vocablos prerromanos, según afirman eminentes lingüistas, que lo distinguen de los otros dialectos catalanes[15].

Después del grupo pallarés, el catalán, lexicográficamente, se presenta más uniforme, sobre todo desde el valle de Ribes (Queralps) hacia Oriente; pero, fonéticamente, forma un grupo aparte desde el valle de Camprodón (Setcases, Vilallonga) hasta el mar, si bien conserva alguna característica común a todo el Pirineo catalán. Por ejemplo: el grupo *dr*, del catalán más oriental y meridional, cambiado por *r: divendres* = «divenres» (viernes); *vindré* = «vinré» (vendré); *prendré* = «penré» (tomaré), etc. Lo más característico de la fonética oriental citada es la conversión de la *ll* en *i*. Se observa, sobre todo, desde el valle de Camprodón, en el Ripollés, la Garrotxa, Olot y en todo el Alto Ampurdán: *palla* = «paia» (paja); *batolla* (Queralps) = «batoia» (Vilallonga); *ull* = «ui» (ojo), etc.

La forma lexical cerdana se acerca más a la oriental que a la pallaresa. Y la de Andorra tiene un poco de ambas, pero es más bien afrancesada. Muchos habitantes de los pueblos pirenaicos fronterizos con Francia, en efecto, hablan el francés, o mejor el *patois*, en virtud de sus continuas relaciones con los valles franceses. El castellano, en cambio, en esta parte de Cataluña son muchos los que ni lo hablan ni lo entienden, porque están prácticamente desconectados de su área.

El ribagorzano y el aragonés.—El dialecto ribagorzano, caracterizado, ante todo, fonéticamente, por la conversión de la *l* intervocal en *ll*: *clau* = «cllau» (clavo, llave); *poble* = «poblle» (pueblo), etc., y por el cambio de la *j* o *g* en *ch*, como en el dialecto aragonés y en el valenciano: *verge* = «verche» (virgen); *dijous* = «dichous» (jueves), etc., se habla en todo el territorio ribagorzano, alto y bajo, hasta mezclarse con el dialecto aragonés, practicado aún, poco o mucho, por la gente de edad avanzada, en la parte norte del Somontano de Barbastro y en las tierras del Sobrarbe, llegando incluso hacia Zaragoza, y quizá más adentro. Naturalmente, en todos estos territorios cada día va cayendo más en desuso, reemplazado por el castellano en Aragón y por el catalán en los pueblos ribagorzanos más cercanos a Cataluña.

El dialecto aragonés, que un día se hablaba en todos los valles de Aragón, es más bien catalán que castellano y está influído lexicográficamente en los pueblos fronterizos con Francia por el *patois* de los valles de la vertiente norte; lo mismo que ocurre con el aranés, el pallarés y el ribagorzano. Pero, fonéticamente, el aragonés está más castellanizado que los dialectos citados. Aparte de sus vocales, castellanas todas, el aragonés pronuncia siempre la *r* terminal, que en catalán es completamente muda: *maió*(*r*) = «mayor»; *puiá*(*r*) = «puyar» (subir); *baixá*(*r*) = «baixar» (bajar), etc.

El trascendental hecho—escribe Julio Soler—de la unión, a últimos del siglo XV, de las coronas de Aragón y Castilla, tuvo, como una de sus consecuencias, la castellanización de la primera, y, con ello, la destrucción y retirada lentas de los dialectos pirenaicos que se extendían desde Cataluña hasta las tierras vascas. Hoy se encuentran vivos aún, en muchos de aquellos arrinconados valles, en menor o mayor grado; pues si bien en algunos, como Canfranc, Tena y Broto, la obra castellanizadora ha sido casi completa, en otros, como en el valle de Gistaín y en el de Bielsa, ésta no ha podido dominar por entero. Lo cierto es que antes de aquel hecho histórico, desde Benasque a Ansó extendía su influencia la lengua catalana. Y la vasca terminaba, por la parte opuesta, un poco mezclada, también en Ansó.

Los siguientes vocablos, recogidos por nosotros en nuestras búsquedas pirenaicas, hablarán con más elocuencia que todos los razonamientos: *Pochaca* (Las Paules, Vilaplana: catalán, «butxaca»; castellano, «bolsillo». *Maitino* (Bisaurri), *maití* (Pallars): catalán, «matí»; castellano, «mañana». *Boixo* o *búixo* (Ansó): catalán, «boix»; castellano, «boj». *Izarzo* (Castejón de Sos): catalán, «isard»; castellano, «gamuza». *Barzal*, *barsal* (Plan, Gistaín, Bielsa): catalán, «barçal»; castellano, «zarza grande». *Ploverá* (Plan): catalán, «plourá»; castellano, «lloverá». *Estrales*, *destrales* (Gistaín): catalán, «destrals»; castellano: «hachas». *Freixel* (Plan, Gistaín), *freixino* (Bielsa): catalán, «freixe»; castellano, «fresno». *Fuso*, *filosa* (Benasque): catalán, «fus», «filosa»; castellano, «huso», «rueca». *Faína* (Bielsa, Plan), *foína* (Sallent, Ansó): catalán del Pallars, «fetgina» y «faína); castellano, «marta». *Esquiruelo:* catalán, «esquirol»; castellano, «ardilla». *Ordio* (Canfranc): catalán, «ordi»; castellano, «cebada». *Esparavero* (Jaca): catalán, «esparver»; castellano, «halcón». *Plorando* (Hecho): catalán, «plorant»; castellano, «llorando». *Esmolada* (Hecho): catalán, «esmolada»; castellano, «afilada». *Chinullos* (Hecho): catalán, «genolls»; castellano, «rodillas». *Triballador* (Hecho): catalán, «treballado(r)»; castellano, «trabajador». *Milico* (Ansó), *milic* (Pallars): catalán, «melic»; castellano, «ombligo». *Muir* (Isaba): catalán, «munyi(r)»; castellano, «ordeñar».

Podríamos seguir dando centenares de otros ejemplos. «Si habla mal de nosotros, no lo haga en catalán, porque le entendemos perfectamente», nos dijeron, medio en catalán medio en aragonés, en Boltaña, el año 1942. El curioso puede consultar, sobre este particular, la obra de Krüger, y otras que citamos en la bibliografía de este estudio, reunida y distribuída por capítulos al terminar el texto.

El aranés.—Puede considerarse como un dialecto del idioma gascón, que se habla en el antiguo condado de Cominges—nos dice Soler—. Se conserva en mayor pureza en el Bajo Arán, y en el Medio y el Alto está influído

—sobre todo en Salardú, Gesa, Uña, etc.—por el dialecto catalán que se habla en el Pallars vecino.

El aranés, si se dirige a un forastero, lo hace en catalán, en castellano o en francés, según sea la lengua en que le hablen. Pero en su conversación familiar y corriente mantiene la conversación en el dialecto propio de su comarca.

LA INDUMENTARIA

El traje pirenaico presenta sendas variantes, tanto de forma como de colores, sobre todo en la zona navarroaragonesa, donde se caracteriza por su fastuosidad ceremoniosa y arcaizante, sobresaliendo en este caso el valle de Ansó, antaño el de Hecho y el del Roncal.

Donde se puede apreciar más el sentimiento tradicional del ansotano y su apego a las rancias costumbres ancestrales es en su característica indumentaria, que desdeñaba, hasta hace poco, los pantalones largos y la boina. Lucía con verdadero orgullo y gallardía sus calzones cortos y el pañuelo de seda en la cabeza, junto con su sombrero de diminuta ala, que aun hoy usan unos setenta ansotanos. Y no hay que ponderar el fastuoso y medieval vestido femenino, tanto de Hecho como de Ansó, por cierto actualmente casi en desuso, pues sólo lo llevan unas diez ansotanas.

Antaño, en el Roncal, el traje era incluso materia reglamentada en las ordenanzas del valle. Vestían los roncaleses a usanza muy antigua, casi parecida —nos dice Estornes Lasa—a la de los caballeros del siglo XVIII.

El traje, en general, se nos presenta más uniforme, más sobrio y, por tanto, menos fastuoso, en toda la zona del resto de Aragón y en la Ribagorza, hasta el Ampurdán; allí el traje tradicional, tanto el masculino como el femenino, sólo variaba de géneros y colores, pero no de forma, siempre idéntica.

Para fijar mejor las áreas usuales de las diversas prendas y no caer en demasiadas repeticiones, describiremos el traje por partes, dividiéndolo en vestido, toca o cubrecabeza y calzado. Forma ésta que, a la par que sistemática y nueva, ofrecerá la ventaja de presentar más claramente las características del traje que si fueran descritas por valles o zonas. Por lo menos, así lo hemos entendido nosotros al establecer, tras maduro examen, el plan de esta obra.

Solamente trataremos de la indumentaria más corriente entre la gente mayor, ya que a los niños y niñas de antaño cuando salían de los pañales los vestían ya con las mismas prendas, aunque en miniatura, que luego debía evar hasta la muerte.

1. EL VESTIDO MASCULINO.

El traje de varón es el que presenta menos variantes, a juzgar por lo que de él conocemos, pues el tradicional acaba de caer en desuso en todos los valles. Solamente se conserva, más o menos puro, en el Roncal, Ansó, Salazar y Gistaín, y hasta hace poco—unos treinta años—aún se podía admirar en los valles de Hecho, Bielsa, Ribagorza, Pallars, Andorra y otros lugares del Pirineo oriental. Hoy es rarísimo ver algún varón vestido de *calça curta*, o calzón corto, en la zona catalana; solamente conocemos dos casos, en Bohí y Tahull. La zona en donde el traje típico se perdió más pronto, según parece, fué el País Vasco, aparte de los valles citados del Pirineo de Navarra, donde adoptaron el pantalón largo y la blusa larga, de casimir azul, lo mismo que en algún valle catalán, por influencia francesa.

La camisa y los calzoncillos.—En todo el país se llevaban camisas de lino o de cáñamo blanco, de producción doméstica. La camisa, de cuello de tirilla, se abrochaba con un cordón del mismo género (Pallars), o con botones de bolita, tejidos por las propias mujeres y con el dicho hilo de lino (Ansó, Jaca, etc.). Esta era la camisa antigua; la más moderna tenía el cuello vuelto, con picos más o menos largos, y era de tejido de algodón, como la pechera, que por lo común raras veces solía usarse almidonada.

Los calzoncillos o *marinetes* (valle de Gistaín), o *zaragüelles* (Ansó), algunos los llevaban de bayeta (Pallars); pero lo más corriente en esta comarca era forrar los calzones y no llevar calzoncillos, como tampoco los llevaban antiguamente los ansotanos.

Los calzones.—Antes de la Revolución francesa, a últimos del siglo XVIII, cuando los *sans culottes* de París introdujeron el pantalón largo, los calzones ceñidos debajo de la rodilla y abrochados con una cinta eran populares en toda Europa; por consiguiente, así se llevaban en todo el Pirineo.

Los calzones cortos y abiertos a los lados, por donde asoman anchamente los calzoncillos—sobre todo en tierras aragonesas—, parecen más modernos. Los antiguos del Roncal y Ansó eran ceñidos—como lo son aún los salacencos, aezcoanos y catalanes, todavía en uso—y de tejido de lana del país, como en todo el Pirineo; de color negro, en toda la zona occidental y central, hasta el valle de Gistaín, y de color marrón—el color natural del ganado lanar, llamado *burell* en Pallars y Ribagorza—, desde el Alto Isabana hasta Andorra y Ripollés. En esta comarca le llamaban de *sa color* (color natural). Allí se mezclaba con la pana azul y, en algún caso, negra (Setcases), que se usaba

en todo el Pirineo y el Prepirineo oriental, para el traje masculino, junto con la estameña (Garrotxa); pero quizá allí también se había llevado el paño burdo del país, como antiguamente en el resto del Pirineo.

Más modernamente, en los valles del Roncal, Ansó y Hecho, así como en otros valles aragoneses, llevaban el calzón *(valones*, Ansó; *valóns*, Las Paules) y el chaleco de pana negra, azul o verde oscuro (Aragón), procedente de Francia. En el Prepirineo aragonés se usaba la pana negra, en la Conca de Tremp la pana verde olivo, para todo el vestido, y en la Noguera y en Urgel, la pana azul, como en todo el Prepirineo oriental, mezclada con la negra lisa. Los calzones se abrochaban a los dos lados de las caderas y tenían la costura cosida en la parte delantera; en los pantalones largos está abierta.

En el Pallars, cuando, a últimos del siglo pasado, empezaron a pasar de moda los calzones, vestían pantalones largos, de paño burdo, elaborado por los tejedores populares del país, de cuadritos azules y marrones *(drap de pantalón)*, alternando con la pana de raya o bordón gruesos. El chaleco era igual. En el valle de Camprodón, al decaer, hace ya muchos años, el calzón corto, llevaban traje de paño burdo del país, color marrón *(acordellat)*, con la chaqueta corta (Setcases). En el valle del Baztán, antiguamente, para diario, los *caseros* (campesinos) vestían de estopa *(estupe)* o cáñamo grosero, de producción doméstica (Elizondo).

Actualmente, los campesinos y pastores del País Vasco se introducen los pantalones en los calcetines o en los *eskarpinak* (peducos) de alta garra, liándolos con las abarqueras y dando la impresión de que llevan polainas con calzones.

La faja.—Antaño, para sostener los calzones era general el uso de la faja, casi siempre de estambre, tejida en los obradores del país. Había marcada predilección por los colores vivos y chillones. Los vascos la llevan recogida, como los catalanes, y la preferían encarnada; en la Aézcoa y Salazar domina el color negro; los roncaleses y ansotanos la llevan morada, de tono subido, y, antiguamente, de color verde botella oscuro en Ansó. Esta prenda es lucida desplegada en casi toda su anchura, como los aragoneses en general, y puesta con elegancia y desenvoltura, que de pequeños aprenden a ceñirse con ella. En el Roncal se usa mucho la de color negro; los chesos la preferían azul celeste y morada; los gistavinos, blanca o negra, como en los otros valles, alternando con la encarnada y azul. En el Pallars, antiguamente, morada, y después verde, alternada con la negra, blanca y encarnada. En Camprodón, encarnada, azul y negra, y los más elegantes la llevaban de seda adamascada, con fondo morado y ramos o dibujos negros; actualmente, aún se ve alguna (Vilallonga, Setcases). En la Garrotxa la usaban de color lila, verde, negra y encarnada (Lladó). Con la faja no sólo se sujetaban los calzones, y más tarde los pantalo-



TRAJES USUALES—AUNQUE EN TRANCE DE RÁPIDA DESAPARICIÓN—EN LA BRAVA COMARCA DE ISABA (NAVARRA).
(Cl. M. de I. y A. P.)

nes, sino también el elástico o *tricot* y el chaleco, que quedaba medio tapado por esta prenda; siendo así que la faja, además de su utilidad, era objeto de presunción y elegancia, que no todos sabían lucir con el garbo debido.

El chaleco.—El clásico chaleco de antaño solía ser cruzado y estar abrochado con dos hileras de botones; tenía pequeñas solapas de pico y cuello derecho, como el de la chaqueta. Más modernamente fué recto por delante y sin cruzar, y con solapas redondeadas y sin cuello (Aragón), o muy redondeado de abajo (Setcases). Generalmente se llevaba del mismo género del calzón; pero en muchos casos también variaba, pues en el Pallars el *geleco* también se usaba de paño azul celeste oscuro *(drap blau)*, y de estambre o de seda brocada, de colores. Así solía lucirlo el novio rico, para casarse (Alós, Areo), y así era el *chustillo* o *cosset* del novio de Benasque, del Alto Isabana, de Puértolas, etc. En el Pirineo oriental, *l'armilla* o chaleco solía, con mucha frecuencia, ser de fantasía: de ricas telas de seda o terciopelo, de múltiples colores y muestras (Ripollés), o bien de terciopelo azul y botones metálicos, con cadenilla (Garrotxa).

La chaqueta y el jubón.—Antiguamente, la típica chaqueta corta *(gec*, en Cataluña), de forma cruzada, pero para llevarla desabrochada, solapa de pico y cuello derecho, con bocamanga, era común en todo el Pirineo catalán y en el aragonés, tal cual se ha perpetuado en la zona oriental, hasta Andorra. Se usaba de pana azul o negra, o bien de estameña negra; o de *drap blau* (azul), de lana del país (Ripoll), o de *burell* o de *drap negre*, en el Pallars y Ribagorza, con el Arán, y de paño negro del país o de otros colores oscuros, en Gistaín (la *chupa)* y Bielsa. La clase rica (Bielsa, Pirineo oriental, etc.) solía llevar esta prenda adornada con botones de plata, y no del mismo género, como ocurría en otras partes (Pallars, Ribagorza).

Hasta no hace mucho—según nos dice Sanjuán—, «lo más original del indumento del hombre en el valle del Roncal era una chaquetilla de bayeta blanca guarnecida con trencilla negra». Esta chaquetilla o *chibón* (Ansó), del mismo color y adorno, la usaban los ansotanos y chesos. La llevaban metida unos y otros dentro de los calzones y faja, y debajo del chaleco, en días de gran fiesta, tal como puede verse en los grabados. Parece ser una evolución del jubón o elástico de punto de media que antes llevaban, elaborado en la casa doméstica de color encarnado y adornado con coderas y tiras de terciopelo negro o del mismo color que el chaleco. El elástico, también metido en los calzones, antaño se usaba en el Pirineo ribagorzano y catalán, hecho de punto de lana, de color blanco, verde o azul, o de otros tonos oscuros, ribeteado con trencilla negra, y de confección popular—*tricot* o *gribaldina*, corrupción de «garibaldina», derivado del famoso Garibaldi, el condotiero italiano del *Risorgimento* ochocentista—. Pero en el Pallars y



PAREJA DE NOVIOS ATAVIADOS CON TRAJES TÍPICOS DEL PAÍS, EN HECHO (HUESCA).
(Cl. C. E. de C.)

la Ribagorza, y especialmente en el valle de Capdella (Pallars), hace unos treinta y cinco años, se usaban unos *tricots* de *drap de llana* azul o encarnada, muy parecidos al elástico o jubón ansotano y adornados como aquél en los codos *(colzeres)*, en los puños *(punyeres)*, y en las partes de abrochar delanteras, de pana lisa negra. Los llevaban debajo del chaleco, metidos en los pantalones. Este *tricot*, del que hasta hace poco aún se veía algún ejemplar, tiene un fuerte parentesco con la chaqueta que llevaban los pastores del valle del Ariège, del otro lado del Pirineo.

Actualmente, los roncaleses que visten aún el traje típico, de calzón y sombrero de Sástago, llevan una chaqueta corta con solapas vueltas, a la americana, como los aezcoanos y salacencos, pero estos últimos siempre la usaron mucho más larga que los roncaleses (Ochagavía); o bien llevan una chaquetilla de tejido de algodón negro o muy oscuro, en forma de blusita, con dos bolsillos inclinados (Isaba). Estos géneros, como el paño blanco del jubón citado, casi siempre procedían de Francia. Chaqueta o americana corta, que antaño era común a buena parte del Pirineo navarroaragonés y al catalán, al decaer el *gec* y antes de adaptarse a la moda de la americana larga o de la blusa.

Prendas de ceremonia y abrigo.—La prenda de abrigo más popular antaño era la manta o *tapaboques* (Cataluña), que usaban, y aun usan, algunos campesinos y la gente humilde en general, aparte de las zamarras y capas pastoriles, que describiremos al tratar de los pastores.

Como prenda de abrigo y ceremonia, los ansotanos y chesos llevaban una suerte de gabán muy holgado, llamado *anguarina*. Lo utilizaban para ir al campo y para ceremonias religiosas. Una anguarina o capote parecido llevaban para abrigo en el valle del Baztán (Elizondo), y no debía diferir mucho de la que llevan aún los alcaldes de la Aézcoa y del Roncal. En el Roncal también se usó antiguamente una prenda semejante, especie de anguarina muy airosa, de mucho vuelo y no muy larga, negra, a la que se agregaba una valona de lino blanco, de amplias proporciones. Convertida, como decimos, en prenda ceremoniosa, aún la usan los alcaldes de ese valle en las fiestas rituales: por ejemplo, en la conmemoración del «Pacto de las tres vacas». Esta anguarina, ribeteada de rojo, lleva una caperuza puntiaguda, debajo de la valona[16]. Los alcaldes aezcoanos llevan otra parecida. En el Pallars (Flamisell) y Ribagorza (valle de Bohí), la gente pudiente de antaño usaba como abrigo de viaje, para recorrer las ferias, el *jaique*, suerte de gabán de paño burdo, marrón, con mangas dobladas en los puños, bolsillos inclinados y cuello derecho, parecido al *gambeto* del Pirineo oriental, aunque esta prenda lleva valona y aquél no. El jaique hacía las veces de chubasquero y abrigo, como entre la clase humilde la manta. Recientemente hemos visto todavía dos jaiques en Tahull. El jaique o gambeto se ha convertido más tarde en prenda de ceremonia, con el som-

brero de copa o sin él (País Vasco, Gistaín, Arán, Andorra, valles pirenaicos y prepirenaicos orientales, etc.). Pero es prenda que ahora tiende a desaparecer.



Dos ancianos de Capdella (Lérida), con indumentaria catalanopallaresa, que se confeccionaba con paño de la propia comarca. - *(Cl. Sempiu.)*

Sin embargo, la prenda ceremonial por excelencia—la más usada en todas las ocasiones solemnes, bodas, entierros, cumplimiento pascual, etc.—es hoy la capa negra o parda, que se encuentra en todos los valles pirenaicos, desde Vasconia a Cataluña. Era casi general en la Península a fines del siglo XVIII.

2. EL VESTIDO FEMENINO.

La camisa.—Ésta era la única prenda interior, tanto femenina como masculina, hasta tiempos no muy lejanos. La más usada por las mujeres era una suerte de túnica larga, con un cordoncito corredizo en el escote del cuello y en los puños o bocamangas, hecha de lino casero la parte superior, y de cáñamo la falda o parte inferior, y a veces toda ella de este último.

Solamente las camisas de Ansó y de Hecho presentan otras características. La de Hecho llevaba una *gorguera* que cubría por detrás casi la mitad de la cabeza. Las mangas, largas, muy anchas y rizadas con pequeños pliegues. Sobre todo ponían las mujeres especial cuidado en este rizado, que hacían ellas mismas. El cuerpo de la camisa era de lino, y de la cintura para abajo, de estopa (cáñamo).

La camisa ansotana ostenta los severos adornos propios del traje de la mujer de este valle. Consta de tres partes: *rayeta*, *colcha* y *gorguera*. La gorguera tiene un adorno hecho en casa, con *rendero* o tambor de bolillos. Y los hombros, puños y sobacos van adornados con diversos puntos—generalmente de *cruceta* o cruzados—de variados colores. También es de lino y de *estopazo*[17].

El refajo.—Ésta es prenda mixta, medio interior, medio exterior, porque la mujer de antaño, para ir al campo y en sus quehaceres domésticos, casi siempre llevaba levantadas las sayas, anudándolas en la parte trasera del cuerpo. Así se hacían visibles la *vuelta* o refuerzo inferior de las faldas, también llamada *ferma* (Pallars), de vivos colores, y el *sayalejo* (Gistaín), el *cotelló* (Pallars), *pellot* (Arán), *vuelta* (Ripollés, Garrotxa) o *refajo* (Garrotxa).

Las chesas y ansotanas llevan aún el refajo de tejido rayado, de algodón, como las aezcoanas y salacencas. Pero en el Roncal es de paño azul brillante; en el llano de Jaca (Baraguás), de bayeta de lana encarnada o amarilla, con bordados y franjas de diferente color, en los bajos; en Gistaín, de paño del país, de tonos claros; en la Ribagorza, el Pallars, Arán, Andorra y Ripollés, de bayeta del país, de color encarnado vivo, algunas veces con tiras o pasamanería de terciopelo negro o de otros colores, en la parte inferior (Arán, Cerdaña, Ripollés, etc.).

Las sayas.—Aparte de la *basquiña*, de Ansó y Hecho, que describiremos aparte, las sayas, más o menos largas y muy arrugadas o plegadas en la cintura, confeccionadas de paño o bayeta del país, eran iguales en toda la zona central y oriental.

Color azul en el Roncal, Gistaín y en toda la parte comprendida desde el valle de Benasque hasta Andorra; azul y verde oscuro, en el valle de Cam-



TRAJES DE FIESTA USADOS POR LAS MOZAS DE VILLANUEVA DE LA AÉZCOA (NAVARRA).
(Cl. Roldán.)

prodón; de *blauet* o azul oscuro, en la Garrotxa. En la zona central (Benasque, Pallars), además del color azul, usaban otros, sobre todo las mujeres ancianas; sayas de lana gruesa también, con dibujos a cuadros azules y marrones *(blau* y *burell)*. Las chicas jóvenes las alternaban con otras de *tartán* o paño más fino, listado a colores verdes o encarnados, de importación manufacturada. En el llano de Jaca y la canal de Berdún, la saya era más corta y de color morado, en tonos diferentes, y para luto, negra (Baraguás).

En los valles de la Aézcoa y Salazar, la saya es de jerga negra, de estambre, y se presenta plegada o plisada al estilo de las faldas de las religiosas *(cotta plegatua*, Ochagavía, o *zaya plegatua*, Jaurrieta).

Más modernamente, en todo el Pirineo, estas sayas de lana indígena alternaron con los tejidos forasteros de algodón o de seda, ya lisos, ya estampados o adamascados, de colores o negros, según los casos. O bien con los de tela tejida con estambre o seda, a rayas muy anchas y de colores chillones, de importación (Las Iglesias-Pallars).

El jubón.—El corpiño o jubón, con mangas y muy ajustado al cuerpo, antaño era popular en casi todas partes, ya de paño negro indígena, ya de pana lisa o estambre negro, importados siempre. El más antiguo parece ser el corpiño que iba abrochado delante, con ojetes a los dos lados y un cordón (País Vasconavarro, Jaca, Bielsa, Gistaín, Ribagorza, Pallars, Ripollés). Este *chipón*, en la zona aragonesa solía llevar las mangas postizas, que se quitaban en verano, para las faenas del campo, dejando ver las de la camisa (Gistaín, Jaca); pero en Baraguás, cerca de Jaca, también se usaba el jubón de manga fija. El *gipó* antiguo del Pallars, usado por las mozas, era de paño merino, de cuello muy escotado, con varillas delante y abrochado con ojetes y cordón (Llesúy), o bien era de pana lisa y negra, adornados los puños con abalorios negros (Sarroca de Bellera) y abrochado con botones, primero, y después con corchetes; unos y otros iban metidos dentro de las sayas.

«Las roncalesas—dice Sanjuán—llevaban un chaleco (jubón sin mangas será) sumamente ajustado y una chaquetilla (o jubón) de paño negro, con galones de plata en las mujeres casadas y de oro en las solteras...» Las aezcoanas y salacencas, aún llevan—pero el traje popular sólo se usa en las fiestas patronales—un jubón o justillo con mangas *(corputx mangua*, Jaurrieta), o sin ellas, del mismo género o jerga negra de la *cotta plegatua*, muy abierto por delante, para mostrar un hermoso pechero *(adresú)* blanco, adornado con diminutos plisados, puntillas y lentejuelas, obra de las mismas mozas (Jaurrieta). El mismo pechero usaban las roncalesas.

En todo el Pallars y en la Ribagorza oriental, antiguamente había sido usado el *cosset*, prenda interior y exterior, especie de justillo abierto y sin man-



PAREJA DE RECIÉN CASADOS, VESTIDOS A USANZA DEL VALLE DE BIELSA (HUESCA).
(Cl. C. E. de C.)

gas, abrochado por delante con un cordón y confeccionado por los sastres del país, como un corsé, con varillas y junquillos interiores, para que sostuviera enderezado el cuerpo. Por la parte exterior solían ser de seda adamascada o brocada, de colores subidos y chillones, como el verde, lila, etc. El *cosset* se solía usar en el verano, para ir en mangas de camisa, en la vida doméstica y del campo, y también les servía de corsé. Las mozas de casas pudientes los llevaban de telas muy ricas, magníficamente pespunteados a mano, formando ramos; estos pespuntes servían para sujetar las varillas y junquillos, y a la vez de adorno.

También en el Ripollés, unos ochenta años atrás, las mujeres llevaban una especie de *cosset* o corsé, parecido al descrito, pero allí terminaba en un largo pico inferior delantero, que caía encima del diminuto mandil entonces en uso[18].

El pañuelo del cuello.—Antaño, cuando se usaba el jubón, se llevaba pañuelo en el cuello, cruzado encima del pecho, prendido con dijes. Los pañuelos más grandes, para vestir, se sujetaban detrás de la cintura con un alfiler largo de cabeza gruesa y de colores (Pallars). El pañuelo era común a todo el Pirineo, exceptuando los valles de Hecho, Ansó, Roncal y Salazar, no usándose tampoco en la Aézcoa los días de fiesta.

Esta prenda solía ser de lana oscura y gruesa, con un fleco en torno, o bien de merino negro y liso, o de color granate, con una vistosa cenefa que a veces hacía juego con el pañuelo de la cabeza, o de merino color avellana (Garrotxa), o bien de seda negra o morada. Estaban los pañuelos bellamente adornados con lentejuelas amarillas, los más antiguos, y los llevaban jóvenes y viejas los días festivos (Ripollés); de seda y con fleco, de colores chillones, generalmente amarillos, lilados, etc., las mozas y mujeres jóvenes, en general, o negros, de seda o merino, con flores bordadas de colores (Baraguás), y cortados por la mitad (Pallars). Se llevaban recogidos del cuello y metidos los cabos en el escote delantero del jubón o del *cosset*, dejando ver el cordón abrochado de uno y otro—Areo, Tabescán (Pallars), Gistaín, Bielsa—. Tanto estos pañuelos como los de la cabeza eran manufacturados fuera del país, en España o en Francia.

Al decaer el pañuelo, se introdujo la *manteleta* de punto de media, según parece, de origen francés, ya manufacturada fuera del país, o bien hecha en casa por las mismas mujeres. Aun hoy, las de mediana edad llevan la manteleta casi todo el año, en la zona pirenaica y prepirenaica oriental (valle de Camprodón, Garrotxa, Olot).

El delantal.—Otra prenda muy generalizada es el mandil, que encontramos en toda la zona pirenaica, desde Ansó, exceptuando Jaca (Baraguás) en día de vestir, hasta el Mediterráneo, sin dejar de contar las otras regiones

meridionales. Si bien el de Ansó es mucho más pequeño que los restantes y sólo se lleva en las ceremonias: bautizos, bodas, lutos, etc.

Antiguamente, el delantal era de bayeta blanda, de lana sin abatanar, formando listas o rayas azules y pardas—*drap de vions* o *avionat* (Ribagorza, Pallars)—, o bien cuadritos del mismo color; también los había de cáñamo y lana y de color pardo, en el Ripollés. Luego, como en todos los pueblos españoles, se usaron de casimir y seda, negros, o de algodón listado, de tonos claros y oscuros.

La mujer ansotana solamente lleva *devantal* para asistir a las ceremonias religiosas en la iglesia, y el color difiere según la ceremonia de que se trate. Forma juego con el delantal una cinta ancha, de seda, que va sujeta detrás de la basquiña, formando lazada angular y colgante. La novia, para casarse, y la *padrina*, para llevar el niño a bautizo, usan el delantal «de ceremonia», de brocado de seda, muy rico de color, con fleco a los lados, también de seda. Este mandil lo compraban confeccionado. Las viudas lo llevan negro, de seda, también con fleco, y para medio luto es de seda color morado claro, llamado, por su color, «de rosa seca»[19].



Indumentaria más corriente de la campesina catalana en el Bajo Pirineo oriental. - *(Cl. R. Violant.)*

La basquiña.—La basquiña chesa, que, según Ricardo del Arco, es más antigua que la ansotana, consta de una falda de estameña color verde oliva, tejida en el pueblo y teñida en Jaca, con canesú o corpiño de paño negro, ribeteados los escotes del cuello y de los brazos con bayeta encarnada. El vestido completo consta de dos basquiñas; la de encima se lleva levantada por

delante, hasta la cintura, enseñando el *faldar* o refuerzo de bayeta encarnada y sujetada por detrás, formando una especie de fuelle. El complemento son unas mangas postizas, que llegan hasta más arriba del codo, y a veces van adornadas con más o menos riqueza, quedando la camisa como un fuelle plegado.

La basquiña o sayal ansotano consta de dos partes: cuerpo y sayo. También es de paño verde oliva, del país, y teñido en Jaca, único sitio donde sabían darle esta tonalidad característica. Junto con el *bancal* o manto blanco de la cabeza, parece imitar el color verde del paisaje, con los picos nevados en lo alto.

Cuando es nueva, la basquiña está plisada de arriba abajo, y los pliegues, cuando no se usa, se sujetan con hilvanes. Al hacerse vieja, la usan a diario; para el campo y trabajos domésticos se lleva levantada y recogida por detrás con un nudo. El complemento de la basquiña son las mangas postizas, que sólo se llevan en invierno. Son de paño azul marino, manufacturado, y llevan aplicaciones de trencilla, pasamanería de seda o abalorios, colocados en la cara interna y en la terminación de la misma, adornando las bocamangas. *(Véase la foto que encabeza este capítulo.)* Las mangas aparecen abrochadas con botones de filigrana de plata. Une las dos mangas, por la espalda, lo que se llama *la cuerda*, tejido hecho en casa, con estambre negro o rojo oscuro, para luto, o verde claro y encarnado fuerte para *vivo*, como dicen allí, y para viudas, totalmente negra.

Para las solemnidades, igualmente en Ansó, llevan el *saigüelo*, muy parecido a la basquiña, pero de paño negro y con un ribete blanco o de otro color, y la saya, u otra suerte de basquiña, de colores variables también, según el uso. El traje que la ansotana luce en la iglesia es el más serio y variado. En él se distinguen todos los acontecimientos: bautizos, confirmaciones, comuniones, bodas, muertes, etc.

Las joyas.—Las joyas que completan la indumentaria de la mujer pirenaica, en general, son más bien sencillas que suntuosas. Las aezcoanas y salacencas, los días de fiesta y para la amonestación, usan largos pendientes y el hermoso *perlak* o collar, gargantilla hecha de bonitas combinaciones de perlas blancas y rosadas, adquiridas en Pamplona y montadas por las jóvenes mismas. El *perlak* casi les cubría, no hace mucho, el pechero o *adresú* citado, y, como complemento, llevaban casi siempre un bonito pañuelo de seda, bordado, en la mano (Jaurrieta).

En el Roncal también llevaban el pecho cubierto de gargantillas, que algunas veces eran de oro y de plata, y pendientes de oro.

En Ansó casi no se usaban joyas; solamente los pendientes y el escapulario, recamado de lentejuelas y sujeto con cintas de plata, constituyen la única gala del típico traje. Por excepción, la novia, cuando se va a casar, luce más

joyas: el *sofocante*, en especial, gargantilla con joya o relicario, así como crucifijos y Vírgenes del Pilar, de oro o de Plata, amén de otros varios adornos.



Moza roncalesa con el atavío propio de las festividades. - *(Cl. Roldán.)*

Las chesas llevaban pendientes muy largos, en forma de bellota, un sofocante ajustado al cuello con una cinta de terciopelo negro y diez o doce cadenas doradas, colgadas también del cuello, de las cuales pendían varios relicarios, descansando el más largo en la vuelta de la basquiña[20].

La gistaína lucía una variada quincallería de collares con cuentas de vidrio o metálicas, de colores, broches de pecho y pendientes de plata dorada, piedras y anillos. La novia ostentaba gargantilla de corales y pendientes de oro o plata, o también negros, si estaba de luto.

En la Ribagorza, el Arán y el Pallars eran muy sobrias las mujeres en adornos de esta clase; solamente las ricas lucían largos pendientes de oro o plata sobredorada, como en el resto de Cataluña, tan típicos de la región; alguna sortija y gargantillas de más o menos valor. Entre la clase pobre, antiguamente, en el momento de casarse, delante del altar, el cura solía incluso prestar a los desposados una sortija o anillo para el rito solemne de unirse para siempre (Sarroca de Bellera). También solían llevar relicarios y escapularios, pero escondidos en el pecho (Pauls-Pallars). En el resto del Pirineo, y salvo los muy ricos, pocas joyas lucían las mozas y novias de antaño.

3. *EL TOCADO MASCULINO.*

El sombrero.—Hasta finales del siglo XIX, por lo menos, en todos los pueblos pirenaicos, aparte de otros muchos de la Península, los hombres se tocaban la cabeza con un sombrero de copa esférica pequeña y alas anchas, que en el Pirineo aragonés y catalán casi cubrían los hombros del individuo. Se encuentran rastros de este sombrero incluso en Vasconia, antes de que la boina invadiera el país. En Navarra, hasta no hace muchos años, aún se llevaba en algunos pueblos de la Ribera y en la Aézcoa, y asimismo había sido popular en Ansó antes de usarse allí el actual sombrero de alas pequeñas, llamado «de Sástago» porque procede de esta localidad. En Benasque, el antiguo sombrero estaba en uso durante el siglo pasado. En Bielsa, en el valle de Gistaín, en todos los pueblos del Alto Isabana (Pedrafita, Suils, Aspés y otros) aún viven personas que lo han llevado o lo han visto llevar. Entre los chistavinos, lo usaban blanco los dueños de casa acomodada, y negro los pastores, adornado con cintas de terciopelo (Gistaín). En el valle de Arán, a principios del presente siglo aún se llevaba para guarecerse de la lluvia. Y hasta hace unos veinte años lo usaban los pastores ribagorzanos, para el mismo objeto, antes de emplear la capa. Éstos, y los romeros que acuden a las fiestas de Santa Orosia, en Jaca, han sido los últimos que han perpetuado tan típica y antigua toca, que ya en tiempos de Grecia y Roma era usada por los caminantes o peregrinos.

Actualmente, si bien va decayendo el uso del sombrero, el llamado de Sástago se lleva aún en los valles de la Aézcoa, Salazar—alternando con el negro, de fieltro, por no encontrarse ya el otro—, Roncal, Ansó y algún pueblo

del llano de Jaca. Parecido al de Sástago es el que llevaban antaño los varones ricos, medio señores, de los valles de Bohí y Flamisell (Llesp, Erdo).

Antaño, en el Pirineo catalán y en el vasco era frecuente el uso del sombrero de copa alta, para ceremonias.

El pañuelo o cacherulo.—La costumbre masculina de llevar un pañuelo plegado alrededor de la cabeza, a modo de turbante, había sido casi tan extendida como el uso del antiguo sombrero. Aun hoy se encuentra con frecuencia en toda la zona aragonesa y navarra, desde el valle de Gistaín hasta el de Salazar—donde los mozos de antaño lo llevaban de seda, los días de fiesta—, así como en toda la Ribagorza meridional, la Litera, el llano de Lérida, etc. También se usa en todo el Levante de España, en parte de Andalucía y en Extremadura. En el Roncal y Ansó lo llevan a diario, pues el sombrero lo guardan para las fiestas.



Payés pirenaico pallarés, con la barretina plegada de frente, signo de ancianidad. - *(Cl. Masclans.)*

También había en el Pirineo oriental una modalidad de este tocado, usada en particular por los arrieros, los cuales lo llevaban debajo de la gorra, al decaer el uso de la *barretina*. También los segadores lo usaban debajo del sombrero de paja; esta variante consistía en cubrirse totalmente la cabeza con el pañuelo, anudado al cogote o a un lado.

La barretina.—Este antiquísimo tocado, que casi acaba de desaparecer, era popular en toda Cataluña, incluídos Andorra y Arán, hasta el valle de Noales. Una modalidad de barretina *(gorra llarga)*, de confección doméstica a punto de media, estaba en uso en todo el Alto Isabana (Las Paules, Suils, Vilaplana, Bisaurri), hasta Benasque, en donde se usaba a diario, reservando el sombrero para fiestas y ceremonias. Hoy sólo quedan vestigios de esta prenda famosa.

Los hombres de edad avanzada solían llevar la barretina de color morado oscuro *(gorra musca*, Pallars), y los jóvenes, encarnada *(gorra roia*, Pallars);

una y otra, graciosamente plegada encima de la frente, o bien de lado, según la edad y el gusto de cada cual, pues la forma de llevar la barretina casi siempre caracterizaba al individuo que la usaba. Los jóvenes llevaban el pliegue de lado y los viejos, de frente (Ribagorza, Pallars). En el Ripollés, la plegaban delante los dueños de casas ricas; por eso decían que llevarla de esta forma significaba que tenían trigo para vender. La llevaban tirada hacia atrás, desplegada en toda su longitud, los peregrinos o caminantes, los arrieros y trabajadores del bosque, para tapar el cogote de la intemperie y del frío. La barretina corta, más moderna, los jóvenes la llevaban *de cresta*—como el gorro frigio—, y los mozos zaragateros preferían la forma de *niu* (nido) o de *trabuc;* esto es: formando en la punta un hueco hacia dentro. Las antiguas eran muy largas, hasta de nueve palmos, usadas aún en el Pallars a últimos del siglo pasado.

Unas y otras se llevaban para vestir y para diario. En el Pallars occidental, la morada, antiguamente, para ceremonia y fiesta, y la encarnada, para diario (Sarroca de Bellera). En el valle de Camprodón antiguamente se llevaba larga y doblada, *vermella* (encarnada), para todo llevar, y *violada* (morada), para luto (Vilallonga, Setcases), lo mismo que en el Ripollés. En la Garrotxa, *barretina vermella*, los payeses humildes, y *musca* (lila), los ricos. Más modernamente, la barretina corta, que aún llevan algunos, era encarnada para todo llevar, y lila para luto (Camprodón, Olot, Garrotxa).

La barretina de los demás ribagorzanos era de lana del propio rebaño, hilada y tejida en casa, a punto de media, de color morado o pardo, natural de la lana *(burell)*. La llevaban plegada, igual que la *gorra llarga* (Las Paules).

Los aezcoanos usaban un gorro de lana, de punto de media, llamado *buru-tapa*, que si bien termina en pico, adornado con un pequeño fleco, tiene un fuerte parentesco con la *gorra marinera*, de uso corriente todavía en el Pirineo oriental.

Según parece, la barretina es de origen griego, introducida en el Pirineo y Prepirineo oriental por los antiguos griegos que colonizaron el Mediterráneo.

El gorro.—Más arcaico aún que todas las tocas descritas, sin duda alguna, es una especie de gorro o solideo de piel lanuda, que, alternando con la barretina o gorra larga y el sombrero, usaban antaño principalmente los pastores, los mozos y muchos campesinos pallareses del Flamisell y ribagorzanos del Alto Isabana y Benasque (Las Paules, Aspés, Bisaurri, Benasque); también se llevaba de parecida forma en la Aézcoa.

Consistía este gorro en una especie de solideo de cura, con un ala estrecha y vuelta hacia arriba, en los lados. Era confeccionado de piel negra y lanuda, que se escogía del propio ganado, para este objeto (Las Paules). Había



Mujer de Villanueva de la Aézcoa (Navarra) saliendo de misa con la mantilla típica del valle.
(Cl. Roldán.)

también otra suerte de gorro de piel de oveja, ardilla o topo, con un doblez alrededor, de uso entre pastores y mozos (Sarroca de Bellera, Víu de Llevata). Uno y otro constituían lo que podríamos llamar «la montera pirenaica».

La boina.—Este tocado, aunque moderno—según Sanjuán, es del tiempo de Zumalacárregui—, hoy se ha convertido en prenda característica del vasconavarro, aparte del sombrero descrito. Si bien actualmente la boina, de origen francés, ha invadido todos los pueblos pirenaicos, y muchas regiones de España y de Francia alternada con la gorra, en los valles de Arán y Capdella hace ya muchos años que se usa. La primitiva boina era mucho más ancha y holgada que la actual, y la llevaban los vascos, los aragoneses y los pastores franceses del Ariège y del Alto Garona.

4. EL TOCADO FEMENINO.

El peinado.—El peinado femenino más popular en el Pirineo catalán y aragonés, siempre ha sido liso *(pentinat llis)*, con un moño, puntiagudo o achatado, que recoge detrás todo el pelo. También abundaba la variante del mismo, con el cabello partido por la mitad (peinado de María Santísima, Pauls-Pallars), o bien a un lado. Las viejas antañonas solían llevarlo liso, recogiéndose el cabello detrás con una cinta de algodón, formando un moño *(troncho llarg)* vertical alargado (Pallars). Solamente en la zona occidental cambian radicalmente los tipos de peinado.

El de las aezcoanas, salacencas y roncalesas consiste en recogerse todo el pelo estirado hacia atrás, en dos trenzas, que llevan siempre colgando. En su extremo inferior ponen un lazo ancho, de seda rosa, unas veces en artística lazada y muy frecuentemente colgando hasta los muslos. Éste era antaño el peinado general femenino, sin distinción de edad; actualmente lo usan más las mujeres de edad madura que las jóvenes, pues éstas, para seguir la moda ciudadana, se han cortado las trenzas. Es una verdadera lástima, porque el típico peinado les daba un rostro aniñado y risueño sumamente bello (Jaurrieta, Ochagavía, Isaba). Según parece, antiguamente ese peinado incomparable había sido popular en buena parte del País Vasconavarro.

El de las ansotanas es liso en su parte anterior, partiéndose en el centro de la cabeza, para formar dos trenzas, a las que se añade un postizo llamado *churro*. Las trenzas se recubren con hiladillo ancho, llamado *trenzadera*, y el trenzado es en forma de corona. Este peinado lo sujetan y cubren con el *tocado* o redecilla blanca, tejida por las mujeres mismas, con el *rendero* a bolillos.



MUJER JOVEN, CON LA MANTILLA RONCALESA. - *(Cl. Roldán.)*

El peinado de la mujer chesa era de moño alto, con una trenza en forma de lazo sujeto con una cinta de colorines. Las abuelas de Valcarlos guarnecen el rodete o moño del peinado con un solideo caprichoso que se llama *burucoa* (Sanjuán).

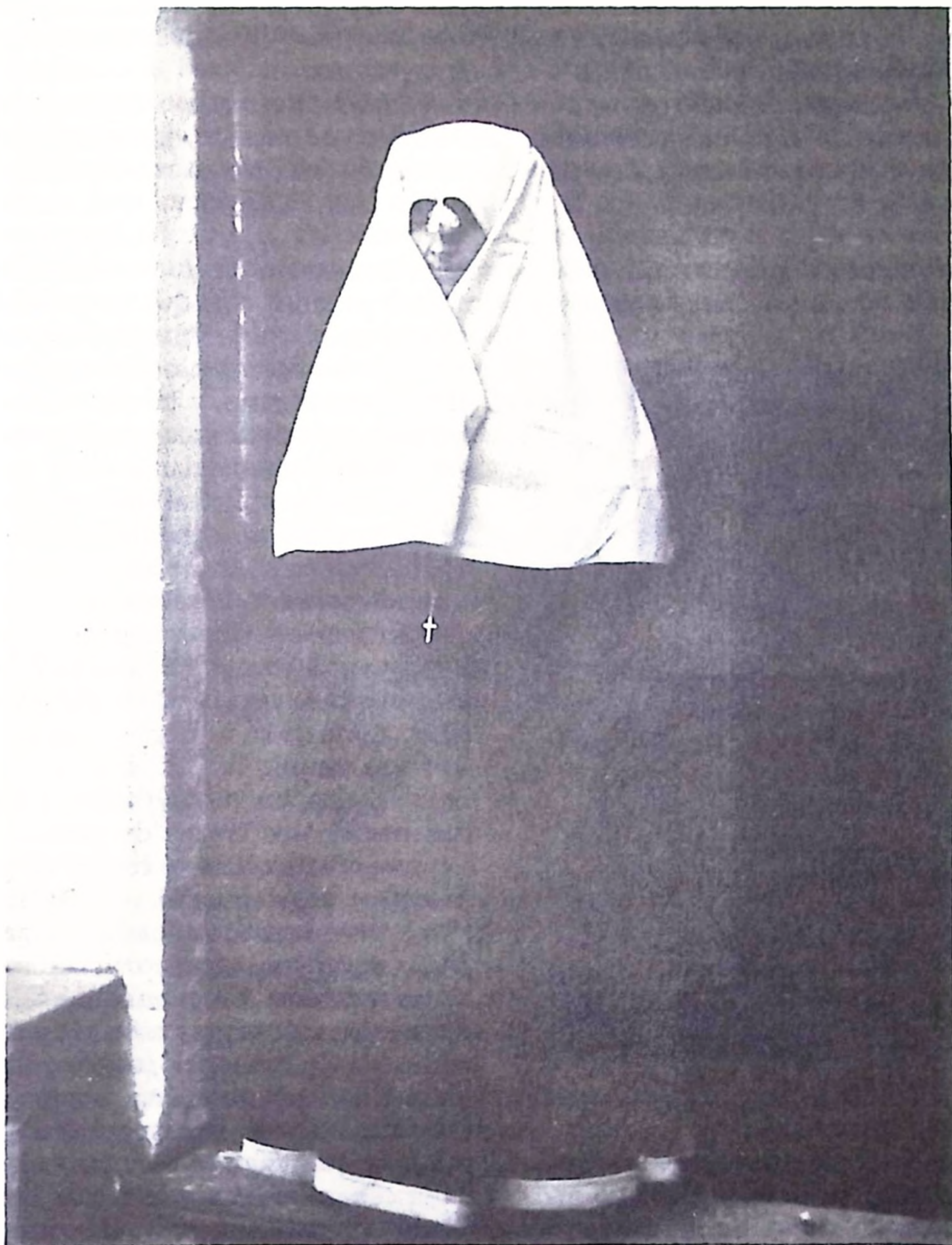
El pañuelo.—El tocado más popular de la mujer es el pañuelo, que ofrece algunas modalidades en su colocación.

La vasca lo lleva apretado a la cabeza y muy recogido, cruzando las puntas por debajo del moño y anudándolas encima de la frente. La navarra lo lleva casi igual, pero anudado en la parte posterior, debajo del moño (Ochagavía). Toman uno y otro la forma de una pequeña cofia, con más parecido a las galaicoastures y montañesas de Santander que a las restantes del Pirineo. Esta modalidad vasconavarra, aparte de Ansó y Hecho, era corriente, para diario y para ir al campo, en toda la comarca jaquesa y en el Sobrarbe, hasta el valle de Bielsa, y en todo Aragón y hacia Castilla.

Las aragonesas de Ansó y de Hecho llevan aún el pañuelo echado encima de la cabeza, en forma muy holgada, anudado o sin anudar, pero con mucha gracia. En el valle de Gistaín las mujeres solteras lo llevaban colocado igual que las vascas; como ellas, lo dejaban colgando sobre la espalda, cruzaban luego los otros extremos por debajo de aquél y los anudaban encima de la cabeza, en la parte delantera, como las asturianas. Las casadas llevan dos pañuelos; uno, recogido, como las solteras, y el otro, encima, suelto, y liado debajo de la barbilla, como las catalanas. En Bielsa, las solteras lo llevaban como las de Gistaín, pero anudado a un lado.

En toda la zona catalana, desde Benasque, se lleva el pañuelo doblado en triángulo, encima de la cabeza y sujetado con una lazada debajo de la barba, colgando el pico posterior encima de la espalda, al estilo ruso. Hasta hace poco, esos pañuelos eran muy grandes; actualmente van cayendo en desuso: sólo se usan en la comarcas pirenaicas y prepirenaicas orientales (Camprodón, Garrotxa, Olot). En el valle de Benasque y en el Alto Isabana, en vez de llevarlo flojo, como en Cataluña, se usa apretado a las sienes, como una toca; sobre todo se lleva así en casos de luto (Las Paules, Benasque). Pero esta modalidad también se va.

Antiguamente, en toda la zona catalana, desde el Pallars hasta las comarcas de Camprodón (Vilallonga, Feitús, Setcases) y el Ripollés, en vez de anudar los pañuelos debajo de la barba, se cruzaban los picos o *cornals* por las sienes y se ataban encima de la cabeza, formando una artística lazada. Salvo algún caso de persistencia, han caído en desuso hace unos ochenta años. Era ésa la toca de gala, tanto para jóvenes como para viejas, hecha de fina batista blanca y bordada profusamente, sobre todo en el pañal que colgaba hasta media espalda. Parece que también se usó en el valle de Arán. En el Pallars,



MUJER ANSOTANA, FIGURA DIGNA DE UN FRISO ANTIGUO, LUCIENDO EL «TRAJE DE COFRADÍA», TOCADA CON EL «BANCAL». - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

estos pañuelos eran importados de Francia. La misma modalidad, en blanco incluso, la encontramos en algún pueblo de Navarra (Villanueva de la Barranca), donde tapaban con el pañuelo sus largas trenzas.

Los demás pañuelos eran de colores variados, de tonos oscuros y claros. Unas veces de algodón, para diario, en verano; de merino, para invierno, y de seda o pita, para las fiestas, salvo las mujeres del Pirineo de Navarra, que para vestir no usaban pañuelo.

Tocas de ceremonia.—Como complemento de las tocas anteriores y del traje femenino, describiremos las antiguas prendas con que se cubrían la cabeza para ir a la iglesia. Se usaba la mantilla en las zonas occidental y central, hasta Gistaín, y la caperuza o capuchón, con preferencia a la mantilla, en toda la zona catalana.



El «caputxo» de paño negro, de la Ribagorza y el Pallars. (Cl. Masclans.)

Las mujeres de Valcarlos usaban la severa *capuchina* o mantilla corta con aplicaciones de encaje de seda negra. Las aezcoanas la llevaban de paño negro con adornos de terciopelo. El complemento del traje de la roncalesa es la espléndida mantilla de tela de merino, encarnada o negra, guarnecida con una amplia faja de seda, de colores variados, en cuyas puntas cuelgan dos misteriosos trozos de paño.

La ansotana lleva el *bancal* de paño blanco o negro, según los casos. La chesa usa mantilla redonda y larga, de paño negro y ribeteada con terciopelo negro también. En el valle de Gistaín llevan mantilla negra, redonda y corta, adornada de terciopelo negro y capuchón sin el pico o cresta, como en la Garrotxa. En la Ribagorza y Pallars dominaba el *caputxo* de paño negro del país, con puntiagudo pico curvado hacia delante; se llevaba doblado encima de la cabeza, dejando la frente despejada, cuando no se iba de luto, y desdoblado del todo, tapando el rostro con un pequeño fleco que caía encima de la nariz, para luto riguroso. Antaño, además, era ésta prenda de abrigo entre pastoras durante el invierno (Pallars).

También se usaba allí alguna mantilla negra de paño, parecida a la de las chistavinas y llamada *mantellina de viuda* (Sarroca de Bellera).

En Andorra llevaban *caputxo*, con pico largo o sin él. En Cerdaña, como en el Pallars. En el valle de Camprodón y Ripollés, *caputxa* negra y blanca de merino, pero sin pico enderezado y más reducida que en la Cerdaña. En el Ripollés, hace unos cuarenta años, aún se llevaba la capucha con pico, como la cerdana. Esta caperuza es más antigua que la actual, cuya costura acaba en ángulo redondeado. En el valle de Camprodón, además de la capucha, usaban mantillas del mismo género y color que aquélla (Setcases). En la Garrotxa llevaban *caputxa* negra las viejas, para luto, y blanca las chicas, de tela de merino o de seda, sin pico. Las ricas lucían bellas mantillas de un género que llamaban *cristall*, con puntilla alrededor, o de seda negra, con bordados o blonda a los lados (Lladó). La capucha se usaba ya en Grecia y Roma, según testimonio de las figuras que aparecen en los bajorrelieves y la cerámica de aquellos pueblos clásicos. Es una prenda, pues, de uso y abolengo antiquísimos.

Más interesante, desde el punto de vista etnográfico, que todas las anteriormente citadas, es la toca antigua de la mujer casada vasconavarra del siglo XVI. Por su forma más o menos faliforme y por el hecho de haber sido censurada por las altas jerarquías eclesiásticas—hasta el extremo de impedir la entrada en el templo a las mujeres tocadas con dicha prenda—, ha sido interpretada por algún etnólogo como de significación fálica (Julio Caro Baroja, *El tocado antiguo de las mujeres vascas)*.

5. EL CALZADO.

No tenemos antecedentes de que el pueblo pirenaico, ni siquiera su chiquillería, haya prescindido nunca del calzado. Sólo nos consta, por testimonios oculares, que en el valle del Baztán los *caseros*—habitantes de los caseríos—de hace unos setenta años, sobre todo en verano, bajaban a los poblados (Elizondo) con los pies desnudos, como los gitanos. Lo mismo hemos visto nosotros en algunos pueblos de la Noguera y el llano de Lérida, hace veinticinco años.

Suponemos, pues, que los moradores pirenaicos, por el mal terreno que pisan, siempre habrán ido más o menos bien calzados, como lo demuestran las formas arcaicas de cubrirse los pies que han llegado hasta nosotros.

Calzado interior masculino.—Cuando se vestía de calzón corto, eran imprescindibles las medias, con pie o sin él *(calcilles)*, pero con una tirilla para sujetarlas al pie. En Salazar y Roncal las llevaban negras, lo mismo que los cal-

cetines puestos encima, cubriendo los pies. Los ansotanos y chesos las usan de color azul celeste claro, y negras, ricamente adornadas para fiesta y lisas para diario, con calcetines negros, y para bodas, blancas, con pie—para ir sin calcetines—y hechas de punto muy complicado. En el valle de Gistaín, blancas, negras y azules. Desde el valle de Benasque hacia la Garrotxa, de color azul celeste oscuro, y blancas en Andorra, para las solemnidades, y los calcetines de unos y otros, negros y blancos; todo de producción casera. Se llevaban todo el año, si bien algunos, en verano, no usaban calcetines e iban con el pie desnudo.

En la zona ribagorzana central (valle de Noales), hasta el Ampurdán, muchos hombres llevaban encima de las calcillas polainas de cuero suave, marrón, abrochadas al lado y llamadas *calçóns*.

Calzado interior femenino.—La mujer navarra llevaba medias blancas; en Ansó, negras y finas; en Hecho, blancas, de lana; en el llano de Jaca, blancas de algodón; en Gistaín, de lana oscura; en la Ribagorza y Pallars, para diario, de lana azul celeste, y para vestir, blancas, de algodón, lisas y con *regata*—suerte de dibujo de arriba abajo, en las costura posterior—, o bien ricamente labradas (valles de Barrabés y Flamisell); en el valle de Camprodón, blancas, para vestir, y negras, de lana, para diario (Setcases), y en la Garrotxa, azules, para diario, y negras, para vestir (Lladó).

Arrufías y «peducos».—Aparte de las medias y calcetines, el habitante del Pirineo español, en invierno, se cubre generalmente los pies con los *peals*, sobre todo para calzar abarcas y zuecos. Suelen llevarse los *peals* encima de las medias o calcetines, y antaño los hombres se los ponían encima de las calcillas. Este refuerzo de abrigo consiste en una suerte de calcetín, ora abrochado con botones al lado, ora con un cordón y ojetes por delante, como los zapatos *(peals)*, para los hombres, o bien en forma de zapatilla, con lengüeta delantera *(pealetes)*, para las mujeres (Ribagorza, Pallars), y, en general, para los hombres de Hecho y Ansó. Se confeccionan de tejido grueso, de lana del país (hoy de fábrica), de color blanco, en Navarra *(escarpines)*; negros, ribeteados de trencilla morada, en Ansó y Hecho *(pealetas)*; negros u oscuros, en Gistaín *(peazos)*; blancos o pardos, de estameña, para los hombres, y azul, para las mujeres, en la Ribagorza y el Pallars *(peals)*, y marrón oscuro o negros, en el Pirineo oriental *(peucs)*, para hombres, y de bayeta azul, para mujeres (Setcases). En Navarra son muy altos de pierna, y antaño lo eran más aún, pues servían de polainas, como se ha dicho antes, abrochados con botones y al lado.

Cuando antaño la mujer ansotana calzaba abarcas, en invierno, se envolvía los pies y las piernas con unos paños blancos, muy gruesos, del país, llamados *peazos*, que se sujetaban con el cordón de las mismas abarcas.

En el siglo pasado, muchos pastores y algún campesino se cubrían los pies con pedazos de piel de oveja, en lugar de calcetines o *peals* (Pallars). Y aun hoy, en el Alto Isabana (Las Paules, Suils, etc.), para calzar abarcas, en invierno, y, sobre todo, para andar por la nieve, se usan las *arrufias*, que son unas pieles de cabrito o cordero, a medio esquilar, con las que se envuelven



Peinados, tocas y calzado de un grupo de campesinos, en Villanueva de la Aézcoa. - *(Cl. Roldán.)*

los pies, cruzándolas por debajo de la planta. Cuando se secan, hay que remojarlas, para volverlas flexibles. Aseguran que con este calzado tan primitivo los pies se resguardan de la humedad mejor que con los zapatos (Las Paules).

Calzado exterior.—Aparte del calzado moderno (alpargatas, zapatos), en toda la cordillera, solamente se encuentran tres tipos de calzado tradicionales, si bien con sus variantes. Son los mismos para el varón que para la hembra: abarcas, *sipelles* y zuecos.

Las abarcas se han usado en toda la zona occidental y central, desde Vasconia hasta el Alto Isabana, llegando poco o mucho, por influencia aragonesa, hasta el Noguera Pallaresa. Actualmente aún se calzan con ellas los vasconavarros con más o menos regularidad; pero antaño era éste su calzado típico, y en Guipúzcoa aún lo usan los chiquillos. Hace unos setenta años, los habi-

tantes de las cercanías de San Sebastian usaban abarcas incluso para ir a misa los domingos y fiestas. Eran blancas, con puntitos negros llamados *begiak* (ojos), en los extremos; para darles el color blanco, las curaban con leche.

En el valle de Gistaín calzan aún abarcas todos sus habitantes: hombres, mujeres, niños y niñas. Muchos campesinos del Alto Isabana las usan también, sobre todo en invierno y cuando van a cazar gamuzas, para ir así más ligeros de pies (Las Paules). Pero, en general, van cayendo progresivamente en desuso.

La abarca consta de una pieza cuadrilonga, de piel de buey (Gistaín, Paules, Vasconia); de buey o de cerdo (Pallars), o de caballo (Ansó), sin curtir y con el pelo un poco rapado por fuera (Gistaín). Delante y a los lados va cosida con correas delgadas o tiras de la misma piel. Es puntiaguda y lleva cordones de lana *(abarqueras)* para sujetarla a la pierna. Su forma difiere un poco de una comarca a otra, siendo las más perfectas las vascas, blancas y achatadas, y las ansotanas, que se distinguen mucho de las otras, pues su piel, más ancha y larga, va cuidadosamente arrugada todo alrededor, por medio de un bramante delgado y fuerte. Esto le da una forma muy puntiaguda y ajustada al empeine, quedando una abertura redonda en la parte trasera. En Ansó las fabrican las mujeres, así como en los otros valles las hacen los hombres.

No tenemos indicios de que las abarcas hayan pasado del Pallars hacia Oriente; pero creemos que antes de usarse allí los zuecos, forzosamente debía llevarse otro calzado más primitivo.

Las «sipelles».—Son un calzado tanto o más rudimentario que el anterior. Consta de una suela plana, de madera muy recia y tosca, herrada con pequeños guijarros de pedernal, tiras de hierro o clavos, y provista a los lados de anillos de cuerda *(llaçóns*, Eriñá), por donde pasan las correas que la sujetan, cruzadas encima del pie y liadas y atadas bajo el tobillo. Últimamente, este calzado era propio de los pastores; pero antaño lo llevaban todos los hombres, para uso general. Eran obra de los mismos pastores y campesinos.

Solamente hemos encontrado *sipelles* en la zona premontañesa, desde Pont de Suert y hacia el Noguera Pallaresa (Canals, Puiol, Peracals), pueblos todos ellos muy pedregosos; pero no hace mucho se empleaban en toda la Baja Ribagorza—donde eran llamadas *soques*—, Conca de Tremp, el valle de Ager, etc., así como en el Prepirineo aragonés, con algunas modalidades peculiares.

Los zuecos.—Se hacen vaciando un pedazo de tronco—generalmente de pino o de nogal—; es un calzado de una sola pieza. Se usan todavía, desde

el valle de Castanesa o Noales (Ribagorza), en todo el Pirineo y el Prepirineo orientales, hasta el mar, con características propias en cada comarca.

En el País Vasco encontramos también una variedad de zuecos. En todo el Bidasoa (valle del Baztán, hasta Vera), desde antiguo usan los *chocles* (vasco, *eskalapun)*, aunque allí antiguamente muchos iban descalzos, como hemos dicho. Este tipo de zuecos, sumamente escotados y ligeros, va casi enteramente forrado por encima de cuero teñido de negro, cosa que reduce el orificio donde meter el pie. Van, además, herrados. Es calzado de invierno (Elizondo).

Los zuecos más arcaicos y de líneas más toscas se usan en el Pallars, la Ribagorza y el Alto Arán. No tienen tacón y se llaman *socs.* Cuando llevan almohadilla o ribete en la abertura, se llaman *gansolats.* Los de estilo francés, con punta levantada y tacón, se usan corrientemente en todo el Pirineo y el Prepirineo orientales, y allí les llaman *esclops*; unas veces van adornados y otras no. Este tipo, evolucionado, ya empieza a introducirse en la zona central, y aun se ha propagado a toda la costa catalana del Mediterráneo.

Actualmente sólo se llevan en invierno y en días de lluvia; pero antaño era éste el calzado de todo el año y para todos los usos, especialmente entre la gente humilde, tal como hasta hace poco lo usaban los pastores. Asimismo, servía para grandes y chicos, sin distinción de sexos.

En Camprodón se fabrican aún zuecos muy bonitos para el primer calzado de los pequeñuelos. Constan del zueco propiamente dicho y una caña o cuello de zapato para resguardar el pie *(esclops embotinats*, Camprodón; *esclops amb cameta*, Vich). Los hay escalonados, para todas las medidas infantiles.

Las *galoches*, de procedencia francesa, son otro calzado popular usado en la zona catalana y gallega del zueco. Lo llaman *soques* (Pallars, Ribagorza, Ripollés), *sabots* (Camprodón) o *chavots* (Garrotxa) y consta de una suela de madera, más o menos gruesa, *gansolada* con la piel de unos zapatos viejos, sin la suela. Se usa en días de lluvia, sobre todo en invierno, indistintamente, por ambos sexos.

Las alpargatas.—Hace ya muchos años que este calzado, de tradición prehistórica neoeneolítica y mediterránea, se ha introducido en el Pirineo, donde se usa en varios tipos confeccionados en el propio país.

En Guipúzcoa y toda la Navarra occidental dominan las alpargatas de cáñamo y lona blanca, sobre todo para los días festivos, y las mismas, adornadas con cintas de color encarnado o azul, en las romerías y fiestas patronales (Pamplona, Lumbier, etc.). En los valles de Salazar, Roncal, Ansó, Hecho, como en todo el Alto Aragón, las alpargatas típicas son las de suela de cáñamo, con

cintas negras de algodón, de influencia valenciana *(valencianas* o *miñoneras)*. En el Pallars y el valle de Bohí se usan de todas clases; pero las primeras introducidas allí fueron las *envetades*, para ambos sexos, sobre todo mozos y mozas. Estas alpargatas eran una variante de las miñoneras, con menos cinta. Más tarde se introdujeron en esas comarcas las alpargatas *vigatanes*, modalidad parecida a las valencianas, procedente de Vich (Barcelona), así como las encintadas con siete cintas negras y anchas, típicas del campo de Tarragona, que se llamaban de *set vies*. Unas y otras se fabricaron después en la Pobla de Segur (Lérida). Las mujeres casadas y ancianas llevaban, no hace mucho, unas alpargatas negras, en forma de zapato bajo, llamadas *sabatines* (Pallars), o «alpargatas de viuda» en otros sitios. Eran populares en toda Cataluña; pero en la Garrotxa se usaban de color marrón. Hace unos cincuenta años se introdujeron en el Pallars las de lona blanca, de tipo vasco. En el Pirineo oriental dominan las *empordaneses* (miñoneras), que se fabrican en Figueras, La Bisbal, etc. Este calzado es especialmente veraniego y para días secos.

Los zapatos.—Presentan pocas variedades. Antaño eran de terciopelo negro, para la mujer, cuando vestía de gala, y en este caso los hombres calzaban alpargatas, en casi todo el Pirineo. Solamente la clase pudiente del valle del Roncal, en el siglo XVIII, y de algún pueblo altoaragonés (Hecho), usaba zapatos bajos, con hebilla de plata o plateada, como era entonces de uso en otros sitios de la Península. Hoy las llevan aún los alcaldes roncaleses en días de ceremonia, y hasta no hace mucho, también las usaron los chesos.



Aserradores pirenaicos que utilizan «el caballo», en la Renclusa (macizo de la Maladeta). - *(Cl. C. E. de C.)*

III

LA ECONOMÍA

LAS posibilidades económicas tradicionales del Pirineo español son: la ganadería, la agricultura, la explotación forestal, un poco la caza y la pesca, el tráfico de ganados y el intercambio comercial con la tierra baja. Hasta hace escasamente medio siglo, el hombre pirenaico producía todo lo esencial para su austera y frugal vida: el alimento, el vestido y muchos de los utensilios domésticos; sólo importaba el vino, el aceite, algunos licores, las especies coloniales, los recipientes de tierra cocida—zona occidental y parte de la central— y metálicos, para la cocina, así como pañolería y telas finas para la indumentaria femenina, joyas y pocas cosas más, de orden superfluo. Viviendo económicamente casi en absoluta independencia respecto del resto del mundo, el habitante del Pirineo vendía, en cambio, muchos productos a los extraños. Vamos a exponer el cuadro general de esa economía sólida y rudimentaria.

RECURSOS NATURALES

El pastoreo.—Siendo la tierra pirenaica abundante en pastos y escasa de tierras de cultivo, sus habitantes debían inclinarse necesariamente al pastoreo. La comunidad pecuaria o ganadera es, pues, la más característica de todo el Pirineo, pues la agricultura alcanza escasa importancia. La vida pastoril, sin duda alguna, fué la primera a que recurrió el hombre pirenaico al decaer la caza y la pesca de los lejanos tiempos paleolíticos.

En casi todos los valles abundan el ganado lanar, el vacuno, el mular, el caballar, el cabrío, el asnal y el de cerda, así como las aves de corral. Pero el ganado que predomina es el lanar.

Los valles del Bidasoa y la montaña de Navarra se caracterizan por el ganado vacuno, alternando allí la raza pirenaica[1] y la especie holandesa y suiza (Baztán, Ulzama). En el Baztán, además, abunda mucho la cría del ganado de cerda, cuya carne se exporta. El valle de Burguete se distingue por el ganado caballar. Su tipo característico es el *poney* o caballo enano[2], que sólo se da en Navarra y Galicia. En los demás valles de Navarra y Aragón domina el ganado lanar en gran escala, representando para el país la principal base de su economía (Ansó, Canfranc, Tena, Broto, Bielsa). Desde Gistaín hacia Andorra, sobre todo en el valle de Benasque, en el de Arán y un tanto en el Pallars, si bien domina el ganado lanar, la característica la da la cría y recría del ganado híbrido o mular. A la par que pastores, los habitantes de estos valles son hábiles ganaderos y traficantes de ganado, en particular los benasqueses, que antaño se bastaban a llenar, casi por sí solos, la feria de mulos de Salás (Lérida) y otras muchas de la provincia de Huesca, donde imponían muchas veces la pauta de las transacciones. Aun hoy, los mulos benasqueses son muy estimados, tanto para labrar como para el tiro. Muchos son producto de las yeguas propias; pero los más los compran lechales o pollinos y los recrían uno o dos años para venderlos después en las ferias. En el Pallars, y un poco también en la Ribagorza, se sirven de ellos para el trabajo de la casa, durante el verano, y después los cuidan durante el invierno y aun sacan buenos beneficios al venderlos en las ferias de primavera.

Los araneses compraban animales pequeños *(popencs)* en Francia, y los guardaban dos años en sus montañas. Después los exportaban a toda España y alguna vez incluso a Inglaterra y a América del Norte. Antes de la guerra de 1914, el valle—según Soler—poseía 2.000 yeguas de cría y 2.000 mulos de recría.

La Cerdaña, en este caso, se parece, en mayor o menor escala, al Pallars, el Arán y la Ribagorza; pero se caracteriza mucho más por los vacunos que por

los rocinantes, hasta el punto de poseer una raza autóctona del tipo *Bos taurus alpinus*, confundida en multiformes mestizajes[3]. En los otros valles, más orientales, si bien dominan los ovinos, abundan también las vacadas y las manadas de yeguas y potros (valle de Ribes, valle de Camprodón), como ocurre en Andorra.

Además, todos los valles pirenaicos, aparte de su riqueza pecuaria propia, que es su principal fuente de ingresos (sobre todo en Ansó, Tena, Benas-



Maravillosa fotografía de un rebaño pastando en el valle de Ansó (Huesca). - *(Cl. A. Foradada.)*

que, Bohí, Arán, Vallferrera, Aneo, Andorra, Cerdaña, Camprodón, Garrotxa, etcétera), tienen, en más o menos escala, extensos pastos excedentes, que subarriendan a rebaños ajenos, especialmente a los ganaderos españoles de la tierra baja (Somontano, Litera, Ribagorza Baja, Conca de Tremp o Bajo Pallars, Urgel, Ripollés y otros) y a los franceses del Ariège. Todos ellos envían sus rebaños a las cumbres pirenaicas, por carecer de pastos de verano propios. Esto proporciona a nuestros montañeses fuertes ingresos, generalmente para el común del pueblo, y a la vez aminora los gastos del pastoreo veraniego de

sus ganados. En el Arán pacen unas 50.000 cabezas de ganado lanar. Entre sus pastos típicos hay que señalar el Pla de Beret, el más importante del Pirineo, pues sólo puede comparársele el *ras* de Aguas Tuertas, en el valle de Hecho, pero que pertenece a Ansó, donde pueden contarse hasta veinte *cubilares* o majadas pastoriles, con sus correspondientes rebaños.

La agricultura.—En la zona meridional de nuestra cordillera, donde los valles se presentan abiertos, formando ricas vegas aluviales de productivas



El desolado paraje del puerto de Envalira (Andorra), a 2.812 metros, donde las yeguadas pasan el verano.
(Cl. Claverol.)

tierras de labor, se practica la agricultura intensamente, aunque alternando siempre con la ganadería. Pero en la zona alta, donde escasean las tierras de cultivo, el clima es muy duro y las cosechas tardías, la agricultura es escasa y pobre. En estos campos labrantíos, las más de las veces estériles y pedregosos, y que en algunos casos distan dos leguas largas de los poblados, llegando al pie mismo de las zonas de los pastos (Ustarroz, Gistaín, Pallars, Andorra, Setcases, etc.), sólo se cultivan el centeno, la avena y las patatas; éstas, de buena calidad y muy sabrosas.

El cultivo de este tubérculo, tan relativamente reciente en Europa[4], es hoy predominante en casi todo el Pirineo. Aparte de muchas comarcas de las zonas central y oriental, grandes productoras de patatas, cabe señalar a Jaurrieta, uno de los pueblos del Pirineo de Navarra que cosecha más, así como también la Aézcoa (Abaurrea, Garralda) y el valle de Burguete. Tanto se ha extendido este cultivo en el Pirineo, que las patatas han reemplazado a otras labores tradicionales, como el mijo, caídas hoy en desuso. También se recogen un poco de cebada y unos puñados de trigo; aparte de que estos cereales en



La amplia zona montañosa del Arán, mezclada de prados y bosques, en la Artiga de Lin (Lérida). - *(Cl. C. E. de C.)*

muchos valles ni siquiera se intenta cultivarlos; donde se hace, hay veces que no llegan ni a madurar. Esto dará idea de la precaria vida de tales parajes.

El cultivo más típico de los altos valles es el de la hierba, forraje para el ganado. Los prados naturales que ladean las corrientes fluviales y las hondonadas de los valles son la característica de esa zona; con ellos alternan los prados artificiales, que también abundan, sobre todo en tierras de Lérida y Gerona. Cultívanse en unos y otros la alfalfa, el trébol, la esparceta, etc. Y en las tierras más bajas, en los flancos de valles y riberas, generalmente de riego,

aprovechando en lo posible las tierras de aluvión que las corrientes acarrean, además de algunos cereales y leguminosas, se cultivan las hortalizas en general: coles, patatas tempranas, judías, guisantes, lechugas; en algunos casos, tomates y pimientos—éstos desde hace sólo unos cincuenta años—, remolachas y, antiguamente, muchas borrajas para verdura. En Andorra se cultiva, además, el tabaco; actualmente en gran escala.

El maíz domina en las montañas de Navarra, especialmente en las comarcas del Bidasoa y el Urumea; pero en la Aézcoa solamente llega a Garayoa. Abunda en las vegas meridionales (llano de Jaca, Sabiñánigo, Ribera del Fiscal, Ainsa, Bajo Arán); se cultiva poco en la Ribagorza y Pallars, y algo más en el llano de la Seo de Urgel, Cerdaña y valle de Ribes, pues llega por Queralps, parte meridional de Camprodón, Ripollés, Olot y baja Garrotxa, hasta el Ampurdán. Este cultivo tampoco es tradicional en el país; fué importado de América y se ha ido introduciendo poco a poco en la economía agraria pirenaica.

El antiguo cultivo cerealístico, propio actualmente del Pirineo oriental (Camprodón, Garrotxa, Olot, Ampurdán y, antaño, la Cerdaña), es el alfarfón (en idioma del país, *fajol*), que embellece el paisaje con su flor amarillenta.

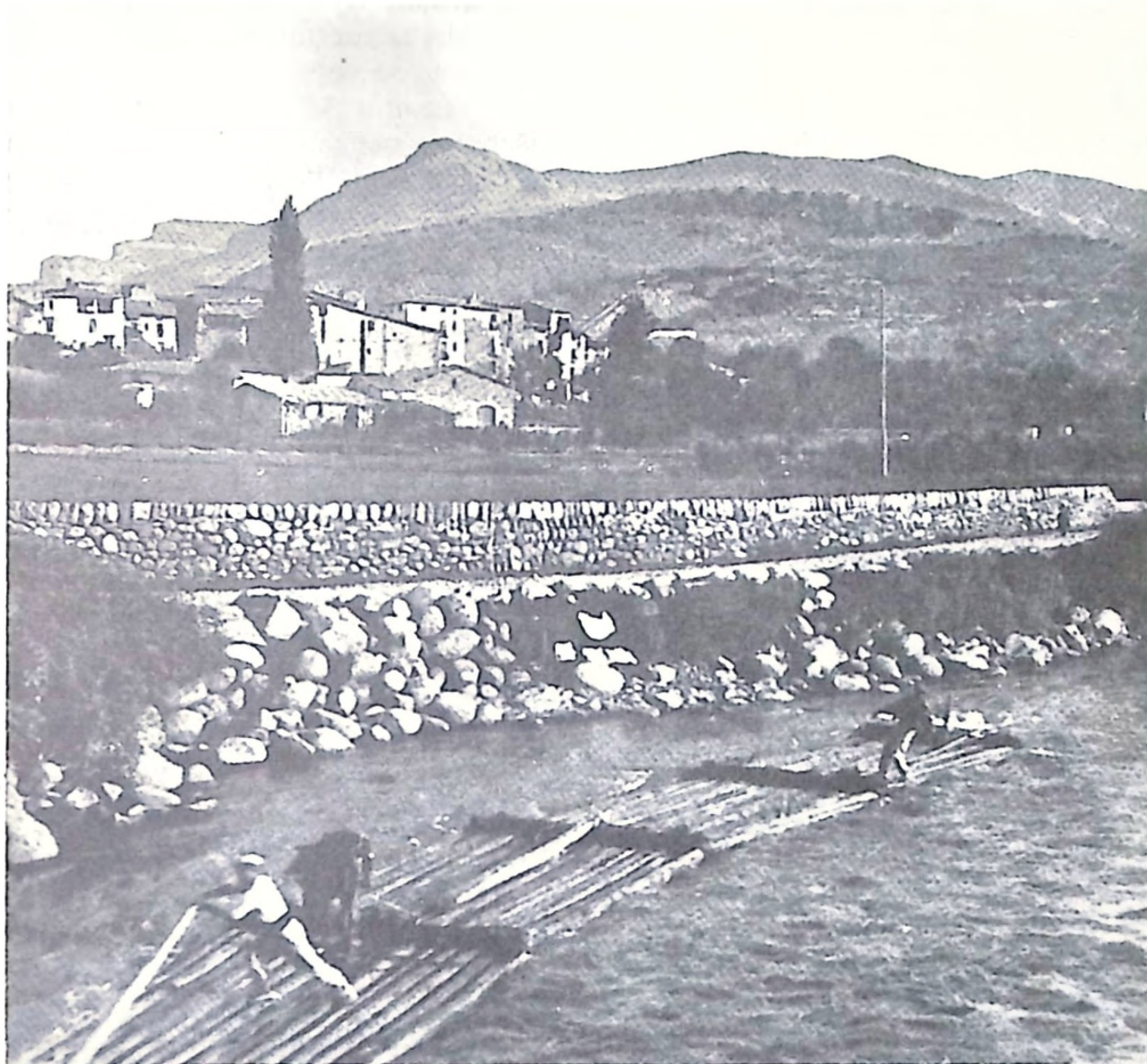
No obstante la escasez de cereales en el Pirineo, aparte de la zona meridional, que se puede tener por triguera, pocos valles eran los que no cubrían sus necesidades de pan, de mejor o peor calidad, y solamente el de Arán importaba harina. Los pirenaicos son todos más o menos agricultores, que cultivan y labran algún pedazo de tierra, aunque sea comunal, aparte de los huertos que casi todos poseen.

Con más o menos intensidad, abundan los árboles frutales en todas las vegas de los valles bajos: perales, manzanos, nogales, varias especies de ciruelos, alguna higuera, melocotoneros, etc., siendo su cultivo también relativamente moderno. Sólo algunos manzanos, ciertas variedades de ciruelos, cerolos y cerezos que maduran en agosto (valle de Bohí, Ribera de Cardós), perales y nogales, se pueden considerar indígenas o muy antiguos en el país. Abundan sobre todo en los valles más meridionales y cálidos, aparte de las grandes vegas, convertidas por el riego—por ejemplo, Jaca, desde hace unos treinta años—en bellas y ricas huertas donde abundan los productos agrícolas.

Otro cultivo doméstico muy popular antaño era el del lino y el cáñamo, para la elaboración de lienzos familiares y caseros. Hoy casi ha caído en desuso, pues sólo se cultiva un poco para la confección de sacos y cuerda (Pallars, Ribagorza, Ainsa).

El cultivo que casi ha desaparecido del Pirineo actualmente es el de la vid, que antiguamente estuvo muy extendido en todo el Pallars, el Bajo Arán, la Cerdaña, etc. No solamente la viña aparece citada en los antiguos documentos medievales, sino que los actuales nombres toponímicos de «viñal» o «viña»

son muy abundantes. Donde no ha llegado nunca, según parece, este cultivo, es a los valles aragoneses, pues en el Cinca la vid sólo alcanza Laspuña; en el Gállego llega hasta Caldearenas (norte de la sierra de la Peña), si bien en Bies-



El transporte de maderas, formando con ellas balsas o almadías, en los precipitados ríos pirenaicos de Lérida.
(Cl. C. Rocafort.)

cas se ven casas adornadas con parras. En Navarra la vid no llega a los valles pirenaicos. Hacia Oriente, no pasa casi de Campo (río Esera), ni del estrecho de Obarra (Isabana), ni de Sopeira (Noguera Ribagorzana); esto es: no entra en la Ribagorza, y muy escasamente en el Pallars, donde abundan, no obstante,

las parras, como en el Arán. No hace muchos años, por el río Noguera llegaba la viña a Sort; por el Segre, actualmente, hasta Aristot, casi en el linde de la Cerdaña. Se ve alguna parra en Queralps; pero las viñas casi no se encuentran ya hasta la Baja Garrotxa y el llano del Ampurdán.

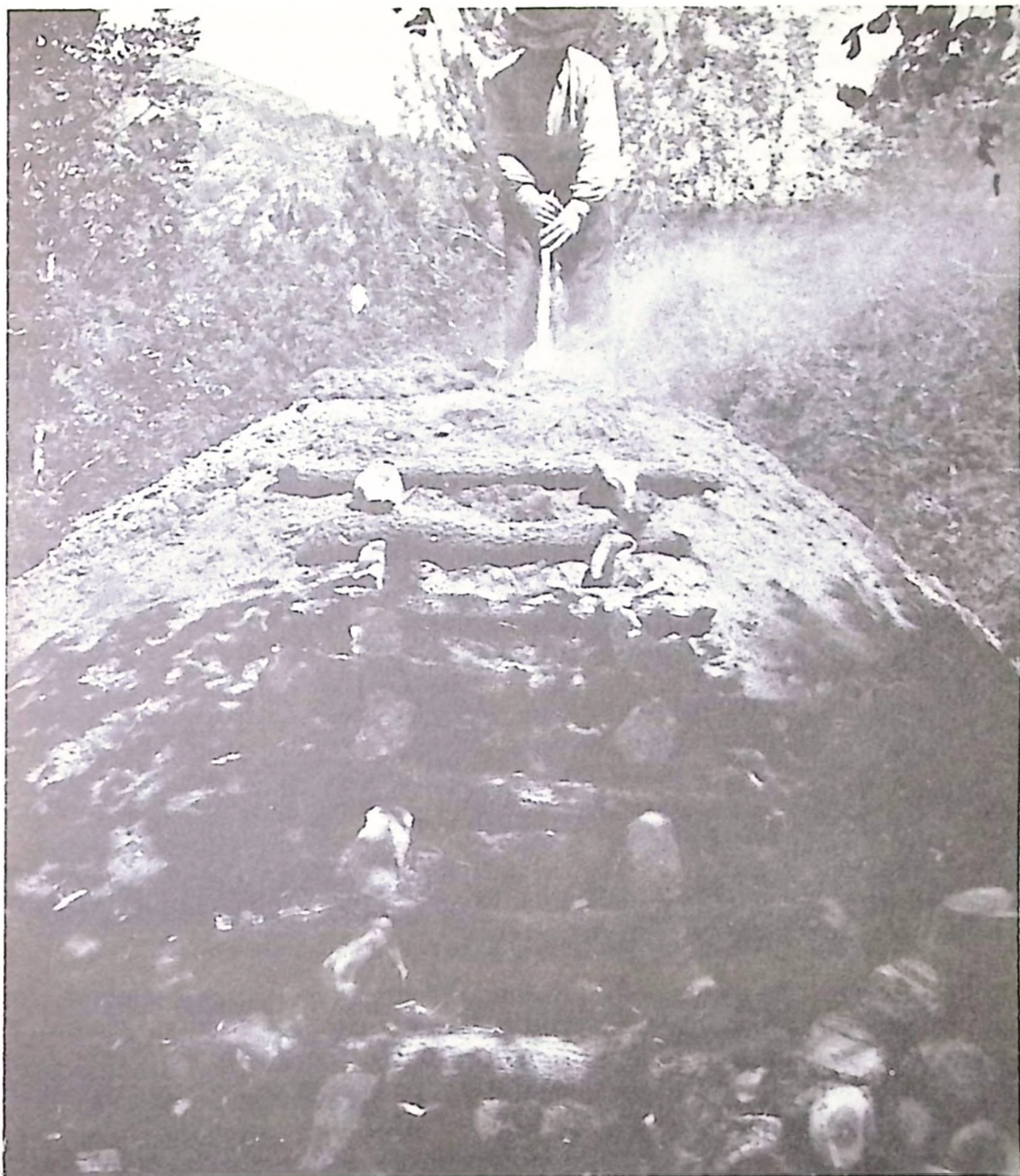
Lo mismo que con la vid sucede con el olivo, aunque éste, en realidad, no ha existido nunca en el Pirineo. Por Occidente, se ven algunos olivos en la canal de Berdún (río Aragón); por el Gállego, llegan a Alzáñigo (mucho antes de Sabiñánigo); en el Ara, abundan en Boltaña; por el Cinca, llegan hasta Laspuña; no entran en la Ribagorza Alta, y en el Pallars llegan muy pocos a la Pobleta de Bellvehí (Flamisell) y a la Bastida de Sort (Noguera). En el Segre alcanzan hasta Alás, más arriba de la Seo; no se ven en la Cerdaña, Ribes, valle de Camprodón y Ripollés, hasta llegar a la Terrafort del Ampurdán, donde los *olivets* suben hasta Llerona (Garrotxa). Pero son más abundantes en el Ampurdán.

La explotación forestal.—La mayor riqueza del Pirineo, después del ganado, está en el arbolado; pero éste disminuye visiblemente, por lo mucho que se intensifica la industria de la madera. Sucede también que muchos Municipios logran autorización para construir sus caminos y carreteras a cuenta de la madera que talan.

La región de los bosques, como se ha denominado, comprende las zonas de las mayores altitudes, donde no es posible otra clase de cultivo. Sobresalen por la abundancia del arbolado toda la zona occidental y buena parte de la central.

En primer lugar, Navarra. Después de los inmensos macizos de hayas de Quinto Real, hay que señalar, en la región del valle de la Aézcoa y Salazar, el fantástico bosque del Irati, cuyo perímetro selvático mide más de 50 kilómetros. Las hayas alcanzan allí alturas de 50 a 60 pies, pasando en mucho de esta talla los pinabetes. La explotación de una parte de este bosque correspondiente a Salazar corre a cargo de una sociedad que saca pingüe beneficio de su explotación forestal. Son notables, además del Irati, los bosques de Burguete, Erro y Arce, Oroz-Betelu y otros.

Aragón posee también buenas selvas de hayas y pinos gigantes, si bien en algunos casos no pueden explotarse, como se hace en Navarra, por lo costosa que sería la extracción de la madera. Hay que señalar los bosques de Zuriza (Ansó) y Oza (Hecho); las repoblaciones y viveros forestales de Canfranc y Biescas, así como los bosques del valle de Tena, el parque nacional de Ordesa, las selvas de Bielsa, Benasque, etc. En Cataluña destacan los bosques selváticos del Arán—en particular, el de la Baricauba—; la Mata de Valencia, de Aneo, y la Ribalera, en el Pallars; amén de muchos bosques de pinos, abetos, robles, hayas y encinas, que abundan en toda la zona oriental de nuestra cordillera.



La solitaria industria de los carboneros serranos, en Montanúy (Huesca). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

Lo más general en el Pirineo es que el bosque se explote para obtener madera de construcción, siendo antaño ésta la base económica principal de los valles de la Aézcoa y del Roncal, que, después de pastores, son almadieros por tradición. *(Véase el grabado que va en la cabecera de este capítulo.)* Los árboles, una vez cortados, se llevan, arrastrados por mulos, al pie de los ríos secundarios que surcan los valles, en espera de las fuertes avenidas otoñales—de octubre y noviembre—que se los llevarán hasta los ríos mayores, donde se forman las *almadías* (Aézcoa, Roncal, Pallars, Segre), o los cargan en camiones.

Unos especialistas, los *almadieros*, bajaban antaño las maderas por los ríos Segre, Noguera Pallaresa, Noguera Ribagorzana—por éste, al *arrastre*—, hasta el Cinca, y por el Esca, el Irati y el Aragón, hasta Zaragoza, en el Ebro, llegando muchas veces a Tortosa unos y otros. Actualmente, los embalses, que cortan casi todos los ríos pirenaicos, sobre todo el Noguera Pallaresa y el Segre, han matado este antiquísimo y pintoresco tráfico almadiero, reemplazado por grandes camiones de transporte. Con todo, en el Roncal se ve aún alguna almadía.

El Arán exporta madera a Francia. En un tiempo, el acarreo se hizo por la carretera general, y a veces por el río. Antiguamente, el Pallars exportaba las excelentes maderas de la Ribalera (Vallferrera), de gran renombre a últimos del siglo XVIII y buena parte del XIX. Ríos abajo, iban hasta Tortosa, para ser conducidas después a los arsenales de Cartagena y empleadas en la construcción de la Marina de guerra.

Aparte de la madera, el bosque se explota también para carbón; sobre todo en las provincias vascas, en Navarra, en Ribagorza, en el Pallars y, con mucha más intensidad aún, en la Garrotxa, donde se puede decir que la explotación del bosque, para carbón y leña—allí abundan mucho los encinares—, es la característica del país.

Antiguamente se explotaba asimismo el boj, para la talla de utensilios domésticos, sobre todo cucharas, en el Roncal, Puértolas y la Garrotxa, cuyos bojes, más que arbustos, parecen árboles.

La caza y la pesca.—Otra fuente de ingresos es la caza y la pesca, que al pirenaico le proporcionan sus montes, lagos y ríos. La caza, en general, es abundante en toda la cordillera, caracterizándose sobre todo las depresiones occidental y oriental, así como el Bajo Arán, en la caza de las aves migradoras que en otoño cruzan el Pirineo.

Las palomas oceánicas—la torcaz azul—, que desempeñan tan gran papel en la cosmogonía ibérica, llegan a los Pirineos en septiembre; viven de bellotas, y su carne provee entonces un manjar delicado, por lo que los cazado-

res les preparan mil muertes. Esta caza es característica del País Vasconavarro y del Arán. En el Pirineo oriental aprovechan el paso de los tordos y los cazan a centenares (Garrotxa), aprovechando sus periódicas migraciones.

La caza de *sarrios* (gamuzas) se practica en el Pirineo central y parte del oriental; especialmente en las regiones donde viven en rebaños numerosos—valle de Tena, Bielsa, Gistaín, Benasque, montaña de Castanesa, valle de



Un artesano fabricante de cucharas de palo, en Campo (Huesca). - *(Cl. C. E. de C.)*

Bohí, Filiá (Capdella), valle de Espot (Pallars), Arán, Andorra, Puigmal, valle de Ribes, etc.—. Años atrás, en el Pallars y el Arán llevaban la carne de estos animales, durante el verano, a los lujosos balnearios de Bagnères de Louchon, entonces de moda, obteniendo así algún beneficio. Asimismo son abundantes las liebres, conejos, codornices y perdices en casi todos los valles, amén del jabalí, que actualmente se encuentra en ellos con gran frecuencia. Las zorras y las martas, también numerosas, se cazan en invierno, para aprovechar sus pieles, muy apreciadas en la actualidad.

Los ríos pirenaicos, por su condición torrencial y la claridad de sus aguas, se prestan para la obtención del salmón y la trucha, aparte de otras especies inferiores, como el barbo, y en algunos la anguila y la chipa.

Si bien todo el pescado de los lagos y ríos pirenaicos es de sabor exquisito y alta calidad, sobresale el del Bidasoa, región privilegiada, por el número y finura de sus salmones y truchas. También se encuentran éstas últimas en la parte alta de los ríos Ezca, Salazar, Irati, Erro, Arga, Ulzama, etc., en Navarra[5], así como en todos los demás ríos y lagos del Pirineo central y parte del oriental. En este último sector cabe señalar, tanto por la calidad como por la abundancia, las truchas del río Fresser, llamado así precisamente por nacer en los *fressers* o criaderos de truchas[6] del alto valle de Ribes. También abunda el pescado en los ríos Muga y Anol, en la Garrotxa.

En el Arán, la pesca de las truchas llegó a constituir un regular comercio para el valle, pues también se exportaban a Francia, en especial a Bagnères de Louchon, durante la temporada del veraneo elegante. Las truchas pescadas en los lagos no sólo procedían del valle, pues también las llevaban de los lagos de Capdella, de Espot (Pallars) y de Caldas de Bohí (Ribagorza), de donde se transportaban, en cestos especiales *(canastrells)* colgados a la espalda de mozos alquilados por los pescadores, a la villa de Arties (Arán), para ser allí clasificadas y arregladas convenientemente para la venta. Se conducían después, a carga de animales, pasando por el Portilló de Bosost, hacia Louchon. Las truchas procedían principalmente de los lagos pirenaicos; porque en los ríos la pesca estaba limitada a algún pescador que trabajaba por su cuenta en pequeña escala, como pasa actualmente.

LA INDUSTRIA

Pequeñas industrias domésticas.—Entre éstas destacan los telares de mano, con los cuales los indígenas tejían sus lienzos de lino y de cáñamo, y los paños burdos, de lana del país. Esta antigua industria era generalmente ejercida por familias enteras (Pallars, Ribagorza, Aragón), que la habían heredado de padres a hijos.

En el País Vasconavarro, el oficio de tejedor lo practicaban indistintamente hombres y mujeres. Hoy está casi abandonado. Sólo lo hemos visto en la Ainsa y en Ansó, ya con muy poca vida.

Otra industria doméstica importante era la de los *alfareros*, que aún trabajan actualmente, con más o menos intensidad. No estaba tan extendida como la anterior, pues en el Pirineo de Navarra y Aragón no conocemos ningún



PIEZA DE LIENZO TEJIDA POR LAS PROPIAS CAMPESINAS DE VILLANUEVA DE BARRANCA (NAVARRA). - *(Cl. Roldán.)*

alfarero; los valles navarros se proveen en Lumbier y en algunos pueblos guipuzcoanos, y los aragoneses en Huesca, en Naval y en otras alfarerías del Somontano. En Cataluña, por el contrario, desde muy antiguo se encuentran obradores de barro cocido en Pont de Suert (Ribagorza), Gerri de la Sal, Rialp (Pallars), Seo de Urgel (Urgellet) y Bellver (Cerdaña). Los valles más orientales usan la cacharrería elaborada en el Prepirineo (Quart, San Julián de Vilatorta, Olot, Bañoles, etc.), y los de la Garrotxa y el Ampurdán, en Figueras y en La Bisbal. Los alfareros de Figueras cuentan con tierras de calidad excelente y se caracterizan por la elaboración de toda clase de platos y otros recipientes no destinados al fuego. Antes de la guerra de 1939, incluso exportaban grandes cantidades de género al sur de Francia.

Industria casera y muy popular es la de los *cesteros*, que antaño abundaban en muchos pueblos; hoy los gitanos trashumantes la van acaparando por momentos. En el Pallars y en el valle de Bohí aún trabajan intensamente los cesteros del país. Pero donde esta industria está en su apogeo, con carácter industrializado, es en Figueras; allí abundan los obradores en gran escala y todos los cesteros tienen *parada* de cestos en el mercado semanal, donde se proveen de ellos los campesinos de la comarca. Un derivado de la cestería propiamente dicha son los aperos de transporte del estiércol, que más adelante daremos a conocer, tejidos por los propios campesinos pirenaicos, especializados para ello. Abundan, además, los carpinteros rústicos, que fabrican arados de madera, yugos, mangos de herramientas, etc., y están establecidos en todos los pueblos un poco importantes. También los campesinos se los construyen ellos mismos durante los largos meses de invierno. Hay que ponderar, sobre todo, los utensilios de ordenar y hacer el queso doméstico, vaciados en troncos de madera, elaborados aún hoy por los *caseros* baztaneses, que después bajan a venderlos a Elizondo.

Otra industria muy popular antaño era la de los *soquers* (Ribagorza, Pallars) o fabricantes de zuecos, que aun hoy se encuentran trabajando intensamente en Sarahís, Durro (valle de Bohí), Son del Pino, Sellúy (Pallars), Camprodón, etc. En esta industria se emplean familias enteras. En el Pallars y la Ribagorza tiene carácter verdaderamente doméstico, pues sólo se dedican a ella en invierno. También practican esta industria los citados *caseros* del Baztán. Pero hoy los zuecos forasteros, manufacturados en gran escala, invaden los mercados pirenaicos.

En Tortellá (Garrotxa) antaño se fabricaban muchas cucharas de boj. Actualmente ha decaído casi del todo esta industria manual y ha sido reemplazada por otras de alpargateros y talabarteros. Éstos se encuentran en todos los pueblos importantes, así como los pellejeros o fabricantes de pellejos para el transporte del vino y el aceite, y los tradicionales herreros, que si bien se apartan de las industrias domésticas, quedan incluídos, empero, en las populares.

Fraguas, minería, molinos, batanes y salinas.—La industria extractiva del hierro ha sido una de las más importantes del Pirineo. Desde tiempos muy antiguos, en todos los altos valles han sido explotadas las minas de hierro, con sus características fraguas o *fargas*, de fama internacional, que funcionaron, por lo menos en la comarca del Pallars (Llavorsí), hasta últimos



Alfarero de Rialp (Lérida) y su obra, modelada, a punto de entrar al horno. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

del siglo pasado[7]. En la Garrotxa ampurdanesa, antiguamente hubo gran núnúmero de fraguas, donde se forjaba el cobre. En Vasconia, y desde época muy remota, ha sido tradicional la industria derivada de la explotación del hierro. Las fraguas cubrían todo el país, desde Vizcaya hasta las *olhak* (herrerías) de Navarra. Los fueros de aquel país contienen sobrias disposiciones para armonizar el régimen de las herrerías con la conservación forestal. Con el progreso de la siderurgia y la metalurgia modernas, la industria tradicional se ha transformado allí en la gran industria del país.

En Navarra se citan filones de hierro en Miazurri, Escolamendi, Baldrún y en la zona de Vera y Lesaca, aparte de otros en Quinto Real y Valcarlos, explotados en otro tiempo y hoy abandonados, así como otro de plomo argentífero, en Changoa (alto valle de la Aézcoa), hoy paralizado. En el territorio de Bielsa se ha encontrado—dice Soler—, desde tiempos inmemoriales, mineral de plomo y de hierro. En el valle de Gistaín se explotan minas de cobalto (esmaltina), de sulfuro de plomo argentífero, y otras de hierro y de cobre se explotaban antaño. En la Ribagorza (Senet) se recoge plomo argentífero con bastante intensidad. Y no hay que hablar de las minas de carbón del valle de Benasque, y, en particular, de las de Malpás, las mejores de Cataluña. El carbón mineral abunda en todo el Pirineo.

En la Torre de Capdella (Pallars), a últimos del siglo pasado se explotaban intensamente unas minas de cobre. El valle de Ribes también es muy rico en minerales, no explotados todavía: hierro, cobre, antimonio, arsénico, plata e incluso oro—según dice C. Augusto Torras—. Los principales yacimientos están en Queralps, Pardines, Ribes y el valle de Rigart. En Camprodón la riqueza minera es muy parecida. El cobre aflora en la ribera de Carboners, así como el antimonio y otros minerales en la Serra Cavallera. Y en la Garrotxa se encuentra cobre, esteatita, plomo y oro, en la parte del Lierca, aunque en cantidades no apreciables. Y lo mismo, o algo parecido, puede decirse del Pirineo entero, rico en yeso, mármol y aguas medicinales.

Antes de instalarse las grandes harineras modernas en las poblaciones más importantes de España, pocos eran los pueblos pirenaicos que no poseyeran su molino para la moltura del grano panificable. Muchos de estos molinos son de tradición medieval, pues el año 1375 encontramos en Talarn (Pallars Jussá) un proceso de reedificación y cambio de algunos molinos «y su *peixeria*» (*peixera*, Pallars) o embalse de agua.

Asimismo, casi todos los pueblos de la alta zona disponen de una molina o aserradora mecánica, movida por el agua mediante sistemas sumamente primitivos y para el uso común. También abundaban los batanes en las orillas de los ríos, para curtir las bayetas tejidas por los tejedores rústicos.

Otra industria importante y lucrativa (única en el Pirineo) es la de Gerri de la Sal (Pallars), que explota desde tiempos muy antiguos una fuente salada, a orillas del Noguera. Durante el verano, el agua es estancada y desecada su carga, hasta la solidificación total. Aún no hace mucho, la sal se exportaba a toda la comarca pallaresa y ribagorzana, al Arán y más lejos aún, por ser de gran calidad.

Fábricas de hilados y tejidos. Otras industrias.—En tiempos no muy lejanos se montaron en el Pirineo unos telares llamados *volantes*, más evolucionados que los populares, que con el tiempo se convirtieron en fabricas



El «arreuaire» o constructor de arados, en el pueblo de Las Iglesias (Lérida). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

para el lavado, cardado, hilado, tejido y teñido de los paños burdos de lana del país y para la confección de mantas. Existían en Jaca, sobre todo para el teñido de tejidos hechos en los pueblos; para la manipulación general de la lana y tejido, en Pont de Suert, Senterada y Rialp, así como en Tirvia para el cardado, y en el Arán para el tejido de los paños burdos. La de Pont de Suert está especializada actualmente, aparte del paño, en la confección de ricas mantas o cubrecamas e hilo de «tricotear»; en el Pallars funcionan las fábricas de Senterada y de Rialp. Estas industrias, según palabras textuales de un tejedor de Sarroca de Bellera, «arruinaron a los tejedores populares». La Cerdaña también fabricaba desde muy antiguo paños en gran escala, así como Ripoll.

Actualmente, gracias a la introducción de la teja plana y curva en la cubierta de las viviendas de la zona meridional pirenaica y en algunos valles altos, se han ido introduciendo «tejerías» en muchos pueblos meridionales, donde se elaboran tejas y ladrillos en gran escala. Industria ésta que, en algunos casos, es ejercida por los mismos alfareros tradicionales; pero antaño, en el Pallars, se encargaban de ella valencianos especializados que iban expresamente a la comarca.

La industria más importante y también la más moderna de toda la cordillera es la que explota la hulla blanca que proporcionan los ríos con su desnivel formidable, amén de las regiones lacustres y los colosales embalses artificiales. Grandes Compañías financieras han montado enormes turbinas en La Infortunada (Cinca); en La Seira (Esera); en Capdella, Molinos y Senterada (Flamisell), así como en Tremp, Arán, Andorra, etc., que producen energía eléctrica. También otras, de menos importancia, se han instalado en los molinos de los pueblos para el alumbrado local. Todas estas novedades han hecho cambiar radicalmente el aspecto del país y, lo que es más de lamentar, trastrocado sus antiguas costumbres. La decadencia definitiva e irremediable del Pirineo, como unidad cultural milenaria, se ha iniciado y casi consumado ya en nuestros mismos días, gracias a esta industrialización moderna.

Otra innovación industrial, ésta derivada de la ganadería, ha sido la instalación en muchas comarcas pirenaicas y prepirenaicas de mantequerías modernas (Arán, Sort, Pobla de Segur, Tremp, Seo de Urgel, Cerdaña, etc.), donde se producen ricas mantecas y quesos parecidos a los famosos de Holanda, Mahón, Gruyère y otros, así como los del país, que se exportan incluso al sur de Francia. La leche sobrante de los caseríos pirenaicos la recogen diariamente las fábricas comarcales, en camionetas, al borde de las carreteras o de los caminos forestales. Por esta razón, muchos campesinos han dado en tener vacas holandesas y suizas para obtener más leche.

La gasolina y la electricidad, combinadas con el cine y la radio, han sido el gran factor mortal para la antiquísima cultura pirenaica.

EL COMERCIO

El intercambio de productos.—El antiguo comercio de nuestros valles quedaba reducido, como ya dijimos, a la importación de los artículos más necesarios a la vida no existentes en los valles y a la exportación de los en ellos sobrantes. Este comercio se centralizaba en las poblaciones más importantes.

Antiguamente, todas las aldeas vivían en tal aislamiento, que se proporcionaban a sí mismas casi todo lo más indispensable. Los vestidos se hacían en la misma casa, o en el pueblo, con la lana de los propios rebaños y el lino y el cáñamo que cada cual se cultivaba; los aperos pastoriles y agrícolas eran de fabricación propia, o los hacían los carpinteros y herreros de las mismas aldeas; el alimento era producto del suelo, y los enseres de cocina y del hogar, en general, también eran indígenas. Muy poca cosa entraba en los valles pirenaicos. Con todo, la importación era necesaria para algunos artículos que el país no produce o los da en cantidad insuficiente; tales como harina (valle de Arán), aguardiente, aceite, telas finas, cueros para zapatería y guarnicionería, alpargatas, jabón, cerillas, sal (salvo en el Pallars), coloniales, clavos, etc. En cambio, nuestros valles exportaban lana, queso, madera en tablas y vigas, ganado, paños y patatas muy apreciadas para la siembra; antaño, incluso hierba y paja (Setcases) y centeno (Cerdaña).

En tiempos de Roma, la manteca de los Pirineos constituía una rama importante del comercio del país, cuyo emporio era Tolosa, de Francia. En aquella época eran también famosos los jamones de Cerdaña, que se exportaban a la metrópoli. En la Edad Media, la Cerdaña producía tejidos de lana de gran calidad (por ser de lana pirenaica, con mezcla merina), ganado y centeno. Estos paños, afamados en los siglos XIII y XIV, se fabricaban en Puigcerdá y se exportaban a Oriente. Hoy los valles pirenaicos de Navarra exportan a Francia casi toda la lana que producen sus rebaños, para lo cual en muchos pueblos hay agentes especiales encargados de recogerla en los esquileos del ganado. El del Roncal, especialmente, produce una lana muy apreciada. De este valle sale, asimismo, el famoso queso de oveja, de elaboración pastoril, que se exporta en grandes cantidades. Debido a los excelentes y exquisitos pastos y a la bondad de los rebaños que poseen, los chistavinos elaboran un queso de oveja tierno que goza de mucha fama en todo Aragón y más allá incluso. Lo mismo podemos decir del Pallars, la Ribagorza y el Arán, valle éste en que la producción tradicional del queso ha sido siempre muy intensa y estimada, no sólo en la comarca, sino además en tierras lejanas.

Centros comarcales de aprovisionamiento.—Separados los valles del Baztán y Nivelle del resto de la provincia de Navarra por la gran masa montañosa de la divisoria pirenaica, toda la vida de relación y todas las energías de aquéllos van a parar, de una parte, a Guipúzcoa, favorecida por el ferrocarril de Elizondo a Irún, y de la otra, a Francia, por las entradas de Behovia, Ibardín y Dancharinea, entre otras de menor importancia. Elizondo es la capital económica del valle del Baztán; a ella acuden los domingos todas las gentes de los caseríos del valle a vender frutas y hortalizas, amén de algunos productos lácteos, como el requesón, y de allí se llevan cuanto necesitan. En las tiendas de Elizondo se vende de todo, como, en general, en las de los núcleos comarcales de todos los valles.

El centro industrial de los valles de Burguete y la Aézcoa es Aoíz, en el Prepirineo. Todas las riquezas y energías de los altos valles son atraídas a esta villa, que es como el vértice de un abanico, cuyas varillas a él convergen y de donde parten, en todos sentidos, las comunicaciones irradiantes. En Aoíz el comercio es bastante activo; las industrias más destacadas son las de chocolates, harineras y bebidas gaseosas.

El valle de Salazar se provee principalmente en Lumbier, y el valle del Roncal en Sangüesa: núcleos industriales de la baja ribera del Irati y del Aragón, donde los valles se proveen de vino, aceite, chocolates, coloniales en general, cacharrería, guarnicionería, etc., desde tiempos inmemoriales.

Todos los pueblos del llano de Jaca y los valles que afluyen a él acuden a esta villa para sus compras y ventas de frutas y aves de corral, en particular el viernes, día de mercado semanal. Antaño, cuando la carretera no pasaba de Jaca, la población proveedora de los valles de Ansó y Hecho era Berdún; allí los montañeses se proveían de todo, menos vino, que iban a buscar con mulos a Cinco Villas. Sabiñánigo recoge todo el comercio de todos los pueblos de su contorno y los del llano de Biescas, valle de Aisa, de Tena y de Yésero. Los del valle de Broto se proveen en la villa de Boltaña, y los de Bielsa y Gistaín lo hacen en la Ainsa y también en Boltaña. Los benasqueses y los del Alto Isabana efectúan su comercio en Benasque y Castejón de Sos. Pero los últimos acostumbran a relacionarse más con Pont de Suert, villa próspera, que provee a todos los pueblos de sus contornos, desde Areny para arriba, con los valles de Barrabés, de Bohí, La Llevata, etc., que acuden allí al mercado del domingo.

Los pueblos de la divisoria de aguas del Noguera Ribagorzana, con los del Flamisell, todo el Pallars Sobirá, valle de Arán, hasta la frontera de Andorra, efectúan sus compras e intercambios comerciales más importantes en la Pobla de Segur. Es un nudo estratégico de comunicaciones y núcleo comercial, donde va a parar todo el tráfico de la Montaña Chica y de la Montaña Grande. Hay

que citar también a Sort, Esterri y Viella, como núcleos de intercambios de géneros entre sus respectivas zonas y aún más allá.

La Seo de Urgel es la capital económica del Urgellet, de Andorra y la Baja Cerdaña. Allí radica el tráfico industrial y comercial de esas comarcas. En Andorra y en otros tiempos, el comercio radicaba en San Julián de Loria, por encontrarse tan cerca de la Seo y porque los arrieros, que subían cargados de productos del Urgellet, tenían allí su tradicional parada. Después de construída la carretera que de la Seo lleva, a través de Andorra, hasta Francia, este comercio se ha ido trasladando a la capital del valle, Andorra la Vieja, donde afluyen los caminos de los otros valles.

La capital económica de la Cerdaña es Puigcerdá. Abundan en ella las tiendas de aspecto ya urbano. El valle de Ribes tiene a Ribes del Fresser como capital; pero también destaca Ripoll, pues no le faltan industrias propias ni buenas tiendas. Los del valle de Camprodón se proveen en Camprodón, villa con pocas tierras de labor y casi sin término municipal que explotar. Vive casi únicamente de dos fábricas, del comercio comarcal y de la industria propia del veraneo, pues allí acude a pasar los meses calurosos una importante colonia barcelonesa.

Los pueblos de la Garrotxa, Baget, Molló, además de Camprodón hasta Albañá, acuden al mercado de Olot, centro económico de aprovisionamiento de aquella extensa comarca.

Figueras, la capital del Ampurdán, celebra mercado semanal los jueves. Es el más importante de Cataluña.

Los arrieros de antaño y el comercio ambulante.—Antes de haber carreteras en nuestro Pirineo, el intercambio de géneros se practicaba a base de subir los arrieros de la tierra baja, bien por cuenta propia o bien al servicio de una casa comercial, los géneros que no producía la montaña y llevarse luego el sobrante de los que almacenaba. Las casas pudientes mandaban arrieros o criados propios a proveer a la tierra baja. Los habitantes del Roncal bajaban en busca de vino, aceite, sal y demás comestibles, a Sangüesa. Para el mismo objeto, los ansotanos y chesos iban a Cinco Villas, pasando por Garde (Roncal), donde aún existe la célebre cuesta de Matamachos, en recuerdo de la carrera de los arrieros de antaño, que pasaban por aquel antiguo camino. En Benasque subían largas reatas de arrieros, desde Barbastro, a proveer de vino y aceite a todos los pueblos del valle. Otras iban por Obarra hacia el Alto Isabana (Las Paules), por Bonansa, y también llegaban hasta Vilaller. También subían cargas de fruta del Somontano, que atravesando el puerto de Benasque, iban a venderse a los valles franceses; a la vuelta, bajaban cargados de clavos de herrar, que allí los fabricaban a máquina y resultaban más económicos.

Eran muchos, además, los pueblos ribargozanos pirenaicos (Las Paules, Bonansa, etc.) cuyos Municipios mandaban subir por su cuenta a los *barateros*[8] o arrieros del Somontano (Barbastro) muchas cargas de vino, en tiempo de vendimia, que se guardaba en grandes cubas y era vendido después por el alguacil a la gente del pueblo, al por menor. En el Pallars, aún no hace treinta años, bajaban largas reatas de arrieros de toda la comarca (valle de Barrabés, valle de Bohí y Arán) a proveer de todo en la Pobla de Segur, de donde salían, además, las expediciones de casas comerciales para toda la ribera[9]. De la Seo de Urgel partían diariamente muchos arrieros hacia los valles altos del Segre y el Valira. Y hasta no hace muchos años, en la Cerdaña los arrieros iban con carga de clavos a buscar vino a Manresa. Incluso hubo arrieros de éstos, pirenaicos, que llevaban tejidos a Madrid y armas de fuego a toda Cataluña y al Mediodía de Francia, de producción ripollesa. Además de los arrieros, había los traficantes al por menor, mercaderes ambulantes que llevaban productos exóticos a los valles pirenaicos y los vendían a trueque de los productos indígenas.

Mercados y ferias.—En muchas partes de Europa las encrucijadas de los caminos más frecuentados dieron origen a las ferias[10]. Una reminiscencia pirenaica de estos mercados al aire libre y fuera de poblado es la feria del Hostal del Vilar, que se celebra actualmente en el Ripollés, junto a un cortijo aislado. Muchas poblaciones famosas deben su fundación a estos primitivos núcleos comerciales.

En Andorra se cita el mercado en 1083[11], y en 1371 el obispo de Urgel concede al valle la facultad de celebrar una feria anual y un mercado semanal. El primer mercado organizado del cual se tienen noticias en la Cerdaña es el mercado de Ix, a últimos del siglo XI. Este *forum* fué trasladado luego a Puigcerdá, al fundarse la nueva población (1176)[12]. En el valle de Aneo (Esterri) ya se encuentra establecido en el año 1109[13]. Finalmente, el de Sort fué instituído por Fernando VII en 1818.

Siendo el Pirineo ganadero por excelencia, no podían faltar en él las ferias de ganado. Sin embargo, éstas parecen ser de creación más tardía que los mercados. La de Puigcerdá fué instituída por Alfonso I de Aragón; para estimular la población de la villa nueva de Mont Cerdá, le concedió, en 1182, entre otros privilegios, el de poder celebrar una feria anual el día 15 de agosto. El valle de Arán celebra ferias en Viella desde el año 1387. Andorra la Vieja celebra una feria anual el lunes y el martes de Pentecostés; le fué concedida en privilegio el año 1448, aparte de la otra establecida en 1378.

Al lado de estas ferias históricas, hay que señalar otras, tanto o más importantes, a lo largo de la cordillera. Burguete celebra ferias el primer domingo de

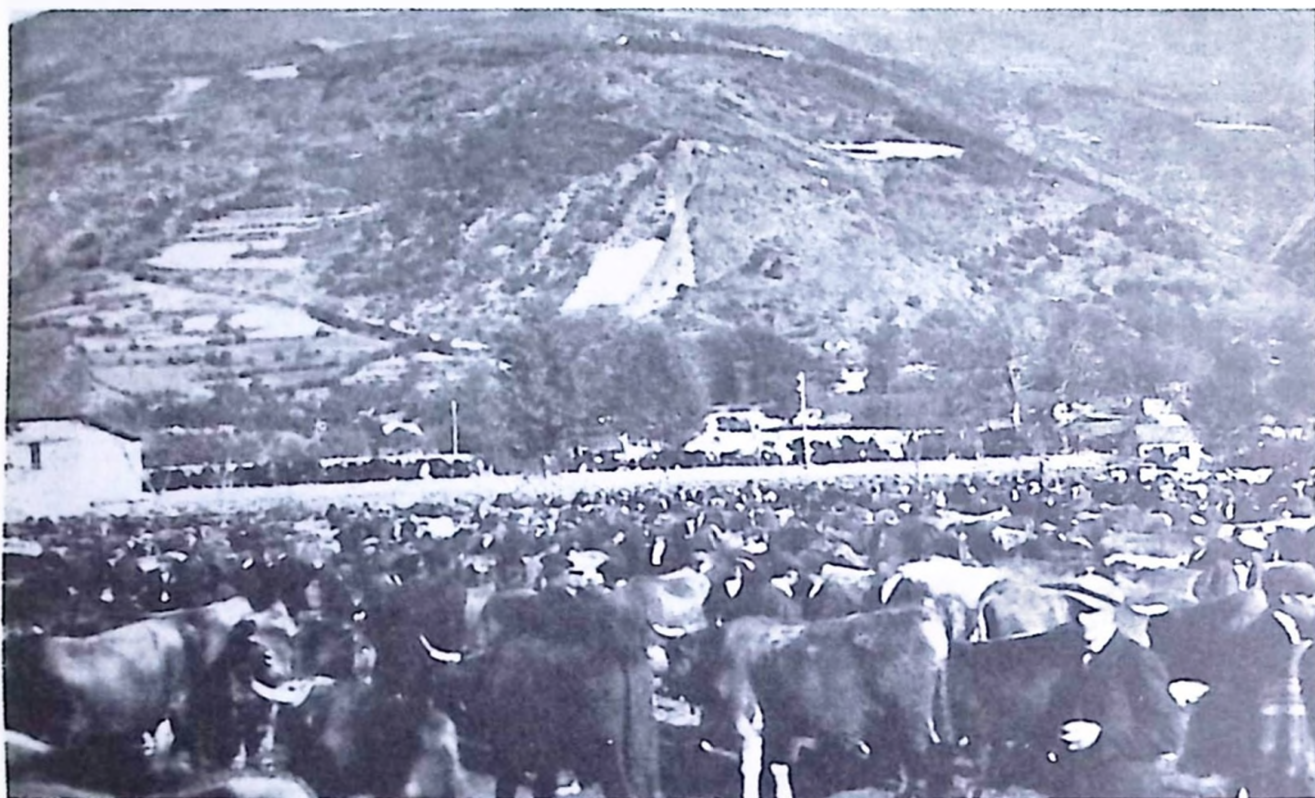
mayo, el 5 de julio y los días 19, 20 y 21 de septiembre. Esta última es la más importante. La clase de ganado que acude a ella es el vacuno, el caballar y el de cerda; principalmente el primero. La afluencia de forasteros aún es muy grande. Dados los actuales medios de comunicación, acuden de los puntos más lejanos, incluso del Levante español. Isaba celebra feria de ganado, en general, el día 7 de septiembre, a la que acuden ganaderos de todos los contornos.



Detalle de la feria de ganado en el pueblo de Biescas (Huesca). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

Asimismo podemos citar la de Biescas, el día 12 de septiembre, con preferencia para el ganado vacuno. Como la de Vilaller, para ganado en general, el día de Todos los Santos, con asistencia de pallareses y ribagorzanos. Lo característico de esta feria es la contrata de servidumbre para las casas de la comarca; criados y pastores acuden allí en busca de amos. La Pobleta de Bellvehí (Pallars) celebra cuatro ferias anuales. La más importante es la que empieza el día 6 de octubre, dura tres días, y acuden a ella feriantes de toda la comarca, la Ribagorza y la Conca de Tremp, con ganado de todas clases; sobre todo vacuno y de cerda. Los amos también se proveen de servicio doméstico. En esta feria hacen efectivos los ganaderos los pagos de los pastos *(conllocs)* a sus arrendadores.

Sort celebra su feria de ganado el 8 de noviembre. Esterri de Aneo, el 25 de noviembre. Los valles de Andorra actualmente tienen cuatro ferias: los días 8 de abril y 27 de octubre, en Andorra la Vieja; el 10 de septiembre, en Encamp, y el 16 del mismo mes, en Ordino. La más importante es la que se celebra en el otoño, en la capital del valle. La Seo de Urgel celebra una gran feria por Todos los Santos, de mucha nombradía, como su vecina, la de Orgañá (Urgellet), que se celebra el día de San Andrés (30 de noviembre).



Aspecto de la feria de ganado pallaresa, en Sort (Lérida). - *(Cl. A. M.)*

Anteriormente, al hablar del intercambio de productos, nos referimos ya a varias ferias pirenaicas importantes. Son tantas, que cansaríamos inútilmente al lector si quisiéramos tan sólo enumerarlas. Y aún faltaría citar las prepirenaicas, como las de Salás (quizá la primera de Cataluña), Graus, Barbastro, Huesca, Pamplona, etc., a las que también concurren los ganaderos pirenaicos.

El contrabando.—Para terminar, diremos que otro sistema de comercio, aunque ilegal, ha sido, es y probablemente seguirá siendo, el contrabando de toda clase de géneros e incluso de ganado mular. Ansó, Hecho y Andorra descuellan en esta clase de negocio, muy lucrativo por cierto. Tanto Ansó

como Hecho, antiguamente eran ya países clásicos del contrabando en grupo, al mando de un jefe que dirigía el negocio, pero que no actuaba. Iban los contrabandistas armados de arcabuces, eran fuertes y valientes, presentaban cara a los carabineros e incluso a la tropa, que más de una vez había mandado contra ellos el Gobierno. Y aunque el contrabando sigue también la evolución de los tiempos y sufre las oscilaciones del cambio monetario, en el Pirineo (como en toda tierra fronteriza y además fragosa) es algo tan enraizado y natural como la nieve y los lagos.

LAS COMUNICACIONES

Vías y caminos tradicionales e históricos.—Generalmente, en el Pirineo central no abundan las casas aisladas, porque los rigores del clima en invierno harían casi imposible su existencia. Los lugarejos suelen ser pequeños y están cercanos los unos a los otros; se comunican entre ellos por caminos vecinales de herradura.

Los habitantes pirenaicos deben relacionarse con Francia y con la tierra baja de España a través de altos collados o puertos que muchas veces sobrepasan los 2.000 y 2.600 metros y durante el invierno quedan cerrados por la nieve. El valle de Arán y el de Valcarlos, incomunicados con España por esta razón, se ven precisados a depender económicamente de Francia. A la tierra llana, por el contrario, los pirenaicos acceden a través de estrechas gargantas, defensas naturales que cierran los valles por el Sur. Muchos pasos de éstos permanecieron vírgenes de huella humana hasta que se abrieron al tránsito rodado moderno.

Entre los incontables puertos o collados de los valles de la Aézcoa, Salazar y el Roncal, por donde sus naturales se comunican con la Navarra francesa, hay que señalar el puerto de Larrau, en el valle de Salazar. Popularmente se le conoce por «el camino de las lanas», pues por él pasa la exportación de este género. Pero, aparte de estos pasos fronterizos y penosos, sólo accesibles a las personas fuertes, hay que señalar otras vías transpirenaicas de tradición prehistórica, que nos hablan de remotas invasiones guerreras y culturales. Sobre todo, Roncesvalles y el Pertús.

La depresión montañosa vasconavarra ha dado siempre paso a la corriente circulatoria de la Europa central hacia la península ibérica. La calzada romana de Burdeos a Astorga, pasando por Dax, Roncesvalles, Pamplona, valle de Araquil, hasta el Ebro y Pancorbo, parece señalar el eje de las sucesivas vías que de Aquitania entraron en Castilla.

La vía que atraviesa los Pirineos centrales por Canfranc también ha sido muy concurrida desde remotos tiempos. Por ella pasaba la calzada romana que partiendo de *Cesaraugusta* (Zaragoza) y por las estaciones de *Forum Gallorum* (actualmente Gurrea) y *Ebellinum* (en los contornos de Anzáñigo), atravesaba el *Forum Ligneum* (Urdós, valle de Aspe, en Francia), llegando a *Benearnum* (Lescar, cerca de Pau). «Aún se conservan—escribe Soler—unas pocas trazas de esta vía: una piedra miliaria encontrada en el Somport y la inscripción grabada en una roca a Escot, a la entrada del valle de Aspe, que dice: «*Valerius Vernus decemvir bis hanc viam restituit.*» De la vía medieval que reemplazó a ésa podían seguirse las señales hasta que se construyó la carretera, casi sobre el mismo itinerario.

La vía o camino más antiguo de que se tienen noticias en la Cerdaña es la *strata conflentana*, la cual, en tiempos de Roma, salía de Elna, subía por el valle del Ter e iba a ganar el que después se ha llamado Coll de la Percha; pasado éste, recibía el nombre de *strata cerdana*. Bajaba por el Coll Rigart y, al parecer, por encima del Mas Rondola, en la vecindad de Callastrés y poblado de Bajanda; traspasaba Estaver y ladeaba el Turó de Llivia, para subir al *castrum* que lo coronaba. (Bajanda y Estaver ya existían como parroquias en el año 835). Desde Llivia seguía hasta el Mont Cerdá (Puigcerdá), y por la parte solana del valle debía de ir a meterse en el Forat de la Seo, hacia el Urgellet.

La vía pirenaica más oriental, llena de grandes recuerdos históricos, pasa por el collado del Pertús (en el extremo del Ampurdán, tocando el Mediterráneo), por donde han desfilado, en todas las edades, prehistóricas e históricas, los ejércitos y pueblos que, procedentes de África o de Europa, han pisado España: capsienses, iberos, celtas, cartagineses, romanos, godos, etc.

Otros caminos transpirenaicos podrían señalarse todavía; pero los citados son los principales. Entre los interpirenaicos los hay también antiquísimos, como lo prueban los abundantes puentes romanos que los jalonan.

Comunicaciones actuales.—Nuestra cordillera, descontando su zona de Navarra, que se lleva la palma de las comunicaciones por carretera, en general, está muy falta de vías para el tránsito rodado.

Cierto que la ribera central de todas las cuencas hidrográficas tiene su carretera más o menos buena, que llega hasta el poblado final de muchos valles. Pero son innumerables las aldeas que aún quedan incomunicadas y cuyos moradores deben hacer muchas leguas de camino, a pie o a caballo, para trasladarse a las poblaciones donde pasan los coches de línea. Además, las mejores carreteras van todas en sentido perpendicular a la cordillera; pero ésta carece

casi en absoluto de comunicaciones transversales. En la mayoría de los casos (dejando aparte la ejemplar Navarra), para ir de un valle a otro se tiene que bajar primero hacia la vertiente meridional pirenaica, para subir luego por la parte que corresponde al lugar en cuestión. Menos mal que muchas empresas particulares han construído caminos forestales para la extracción de la madera, en camiones, aliviando así a muchos pueblos incomunicados. Otro tanto puede decirse de las carreteras construídas por las diferentes empresas hidráulicas que explotan los saltos de agua pirenaicos.

La falta de comunicaciones modernas, en autobuses regulares, donde se nota más es en los valles de las provincias de Huesca y Lérida. Esto contrasta, pero mucho, con el buen servicio público de Navarra, donde en un solo día se puede ir y venir de Pamplona a todos los valles próximos.

Actualmente, el estado de la ruta pirenaica ideal, paralela a la cordillera, es como sigue: Existe el tramo Burguete-Jaurrieta-Ochagavía, por el valle de la Aézcoa; el de Ochagavía-Izalzu, que unirá el valle de Salazar con el Roncal, por Ustarroz-Isaba, está en construcción. Allí el ideal sería enlazar la carretera de Belagua (norte de Isaba) con la de Zuriza, en el valle de Ansó, por el de Velabarce y el puerto de Zuriza. El valle del Gállego se comunica con el de Broto por la carretera, en 1943, no abierta aún al tráfico, de Biescas-Linás-Torla. El Cinca se comunicará con el Esera por la carretera subpirenaica (en construcción) de la Ainsa-Arro-Campo. El valle de Benasque podrá comunicarse mediante otra carretera (en construcción) que cruza de parte a parte los extensos territorios del Alto Isabana con el valle de Noales, por Castejón de Sos-Fadas-Las Paules-Vilaller, donde se unirá con la que atraviesa el Port de Viella por el túnel de Viella (en construcción), que conduce al valle de Arán. Faltaría, después, otra vía que uniera el Flamisell con el Noguera (Pallars), por la Pobleta de Bellvehí-Montcortés-Gerri de la Sal. Y otra que comunicara Sort con la Seo. Entonces podría recorrerse la cordillera transversalmente, sin hacer muchos rodeos. La Seo se comunica ya con el Pirineo oriental hasta Figueras por Puigcerdá-Ripoll.

Además de las carreteras indicadas, nuestros valles cuentan con algunas líneas de ferrocarril: las de Irún, Canfranc, Puigcerdá y Port-Bou, que son internacionales, y es de esperar que un día u otro se termine la famosa del Noguera Pallaresa que unirá a Lérida con Saint-Gironds (Ariège).

El día que el Pirineo español tenga una perfecta red de comunicaciones, podrá explotar sus incomparables riquezas turísticas y balnearias. Así como hoy nuestros valles son visitados por centenares de excursionistas, entonces éstos se podrán contar por millares. Quizá entonces los moradores pirenaicos, al encontrarse con nuevos medios de vida, no abandonarán, como lo hacen hoy, en emigración definitiva, sus patriarcales hogares.

LAS EMIGRACIONES

Uno de los aspectos más interesantes de la etnología y la etnografía son los vaivenes migratorios de las poblaciones humanas, sean temporales o permanentes.

En particular en las canciones, la narrativa y otros aspectos del folklore, a veces lo mismo que en los instrumentos de la cultura material de un pueblo, se encuentran elementos relacionados con otra cultura popular sumamente distante, y ello es debido a las corrientes migratorias, que no son de hoy ni de ayer, sino que nos han llegado de tiempos muy remotos.

Emigraciones temporales.—El paro forzoso que el invierno impone en todos los valles empuja a la gente joven a una emigración temporal, en busca de trabajo. Generalmente, los mozos y mozas dejaban el hogar en octubre y no volvían hasta el siguiente abril. Esto ocurría más antes que ahora.

Las chicas ansotanas acostumbraban emigrar, durante el invierno, a los vecinos valles franceses, en donde pasaban unos siete meses dedicadas al oficio de alpargateras, acostumbrando regresar en el mes de mayo. Costumbre parecida practicaban las roncalesas. Y las ansotanas de más edad recorrían España entera vendiendo hierbas aromáticas, sobre todo el rico té de sus montañas, como aún lo pueden recordar muchos españoles que han visto, hará unos veinte años, a estas laboriosas mujeres pirenaicas, luciendo su típica basquiña, recorrer las calles ciudadanas en busca de unos pequeños ahorros para el hogar. Parecido comercio ambulante practicaban aún las mujeres de Gósol y Lavansa (Lérida, en el Cadí).

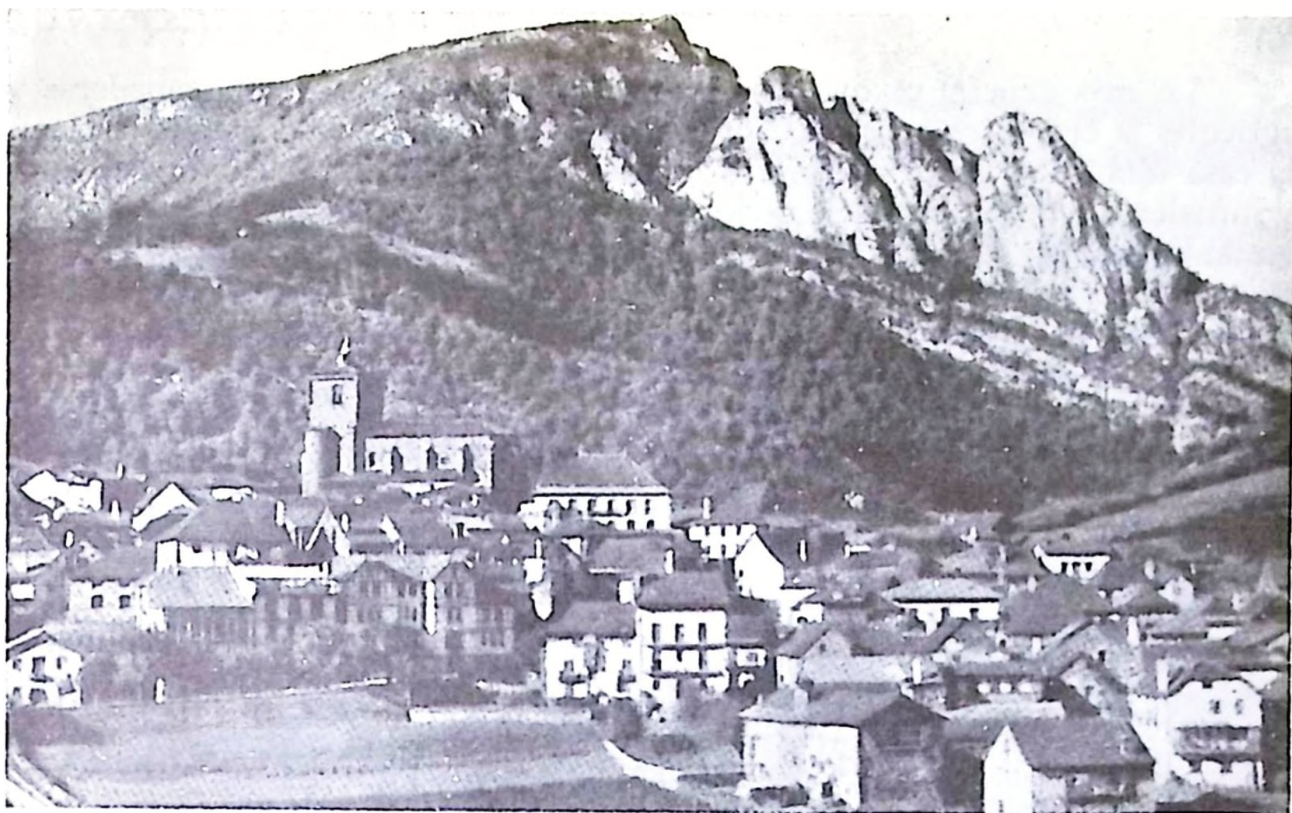
Los mozos aragoneses solían emigrar a Francia, a ocuparse en trabajos públicos o en grandes explotaciones agrícolas, ahorrando con ello algún dinero. Generalmente éstos eran los hijos *cabaleros* o hermanos del heredero, que así se preparaban un peculio para casarse. Solían volver al hogar para los trabajos de la cosecha. En el valle de Tena esta emigración no ha sido nunca tan intensa como entre sus vecinos. Los araneses emigran a Burdeos, Lyón, París y otros puntos de Francia, buscando la subsistencia para ellos y los suyos, y unos ahorros. Los pallareses acostumbraban marchar al Mediodía de Francia. Esta emigración era tan intensa, que en algunos pueblos fronterizos la población, en esta época invernal, casi disminuía a la mitad. En la Cerdaña española, la mayoría baja a servir de vaqueros, y, sobre todo, a colocarse de tocineros en Barcelona. Los ceretanos son también muy hábiles en la manipulación de los productos lácteos y en la preparación y cura del tocino salado y jamones.

Otros se dedican al carboneo en el Vallés y en el llano de Vich; antaño solían recorrer las tierras meridionales, ocupándose en levantar paredes de piedra seca, pues saben hacerlas maravillosamente.

Hay que señalar también las emigraciones trashumantes de los pastores pirenaicos a las tierras meridionales, donde pasan el invierno ocupados con los rebaños. Asimismo se formaban, no ha mucho, grupos de segadores del Pallars y otras comarcas, que hacían toda la campaña de la siega, empezando por el llano de Urgel y subiendo tierras arriba, hasta llegar, a últimos de agosto, a su propia aldea, para recoger la pobre cosecha. En 1941 encontré unos segadores pallareses que incluso habían empezado su campaña en el llano del Llobregat (junto a Barcelona), recorriendo todo el Vallés, hasta terminar en Llesúy (Sort), a mediados de agosto. Los segadores de la Cerdaña y de la comarca de la Seo de Urgel pasaban a Andorra y al Alto Pallars. Y en algunos grupos formados en la Garrotxa y el valle de Ribes, incluso iban mujeres segadoras.

Emigraciones definitivas.—Los vaivenes migratorios temporales, en muchos casos han llegado a hacerse definitivos, estableciéndose los grupos humanos en su país de adopción.

Los vascos, como pueblo abierto al mar, incluso los del valle del Baztán, parece que desde antiguo han escogido las Américas para desarrollar sus energías y satisfacer sus ambiciones. Navarra y Aragón, así como los demás valles pirenaicos más orientales, se dirigen, sobre todo, al Mediodía de Francia. Los ceretanos suelen quedarse en el Rosellón y en Barcelona, donde existen importantes comercios e industrias fundados por ellos[14].



El pueblo de Isaba y su bravío paisaje, en el valle del Roncal (Navarra). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

IV

LA VIVIENDA

LA casa, como producto inmediato del ingenio humano, acusa dos influencias: la del medio geográfico, en consonancia con la variedad de suelo y clima en que se halla emplazada, y la del medio social, de acuerdo con las necesidades a que se la destina, sin perder de vista los principios constructivos que impone la técnica de cada época. Así, a lo largo de nuestra sierra pirenaica, encontraremos los más diversos tipos de habitación humana: desde la cueva o refugio del hombre primitivo, hasta la más confortable casa moderna, pero reflejando siempre todas ellas el poder del clima y el carácter de los moradores. Siendo el comercio y la industria pirenaicos cosa secundaria, la ganadería y la agricultura son los factores principales que han modelado las formas y la disposición de la casa, en colaboración con la nieve y el frío.

Lo más general es que en nuestras casas ganaderas o semiganaderas y agrícolas la era, el pajar y la cuadra formen con ellas un solo bloque; esto es, la casa «doblada», como la llama Blanchard. Las casas humildes, de artesanos y jornaleros, aunque también agrícolas, son más reducidas: en los bajos viven los animales; en el primer piso, las personas; el desván sirve de pajar, y la terraza delantera o calle hace las veces de era. Esto es la casa «de alzada». Abunda mucho, sobre todo, en las zonas extremas, occidental y oriental.

La casa no es, en el Pirineo, un mero domicilio. Hay que tenerlo muy presente: la casa pirenaica ha de satisfacer, no solamente la necesidad de habitación, sino también todos los restantes fines de la vida familiar y de relación, y hasta la espiritual. En ella tiene el montañés, además del lecho y la cocina, el almacén de subsistencias, el horno, el establo, la cuadra y, en las casas grandes o de abolengo, incluso la capilla.

Emplazamiento de los poblados.—En general, las aldeas pirenaicas están constituídas por pequeñas y flojas agrupaciones de casas agropecuarias, separadas entre sí lo suficiente para que cada una tenga el área necesaria a sus servicios, especialmente la recría del ganado y la explotación agrícola. Todo esto implica que las calles sean tortuosas y mal dibujadas. No pasa lo mismo con las agrupaciones formadas en el cruce de caminos antiguos, generalmente ribereñas, que muchas veces se constituyeron en torno de una venta o posada, a lo largo del camino real. Como actualmente sucede con los pueblos emplazados al pie de las carreteras, éstos aparecen mejor alineados que los pastoriles de las vertientes y cumbres.

En otros casos, las agrupaciones son de fundación medieval, crecidas al pie de un castillo; entonces las casas aldeanas se presentan más amontonadas, porque el terreno no daba más para ensancharse y debía sacarse provecho de todos los rincones y retazos, a fin de no salirse del recinto amurallado y protegido. Abundan en tales agrupaciones las calles cubiertas en parte por las mismas casas, provistas de resistentes pórticos; más tarde estas defensas medievales se abandonaron, por inútiles, y se fueron construyendo casas nuevas en los arrabales. Pero casi siempre es la configuración del terreno, así como la influencia del clima, lo que materialmente decide la fisonomía del poblado.

Por poco que el terreno ayude, en las aldeas más elevadas y frías, las casas se levantan formando graderías sobre el declive, para así recibir bien el sol y no privar de él al vecino. Con esta disposición, las casas ahondan su planta baja en el terreno y se protegen mejor contra los rigores del clima, mientras los pisos, que son los destinados a la vivienda, pueden recibir bien el sol.

La población del Alto Bidasoa, en el Baztán y Nivelle, repartida en típicos caseríos, de personalidad bien definida, extendidos por el fondo de los

valles y en las faldas de sus montes, se presenta en forma completamente distinta a la de los valles pirenaicos. En la montaña de Navarra, las agrupaciones



Soberbio paisaje del alto valle de Arán, con su afinada dulzura, ante las lejanas crestas nevadas de la Maladeta. (Cl. A. Alsina.)

mayores se encuentran, naturalmente, en los valles y puntos de menor altitud, al propio tiempo que los caseríos aislados y los pequeños grupos se diseminan en los altos y por las laderas. Así ocurre en los valles de la vertiente norte y en la parte occidental de la vertiente sur. En la Aézcoa, Salazar y el Roncal,

la población se acumula en las villas como Ochagavía, Roncal, Isaba y otras, y son muy escasos los edificios aislados que están habitados, pues sirven solamente para albergue del ganado. *(Véase el grabado que encabeza este capítulo.)*

En el Alto Aragón, las villas y aldeas más montañesas buscan siempre para su emplazamiento altozanos que miren a Poniente o a Oriente, y son muy pocas las orientadas a Septentrión. Su plano es siempre irregular. Por miedo a las nieves—dice Jiménez—, las casas no se juntan, y aunque parece que forman calles, dando cada casa a cuatro, en realidad no hay ninguna. Estos altos valles aragoneses, tan extensos, no son tan poblados como los catalanes, sobre todo como la Ribagorza, el Pallars y la Cerdaña, debido quizá a la crudeza del clima. El valle de Ansó, uno de los más extensos, territorialmente, de Aragón, sólo posee dos núcleos de poblado: la villa de Ansó y su barrio, el pueblo de Fago[1].

En el Pallars, como en las comarcas vecinas a él, la población se agrupa en núcleos más bien pequeños, pero numerosos y muy cercanos los unos a los otros, tanto en la zona meridional como en la septentrional, y los cortijos o *masos* abundan poco, salvo las *bordes* de habitación temporal, y en el Pallars oriental, incluso éstas se hallan agrupadas. Los poblados de ribera, que generalmente son más nuevos que los elevados en las vertientes o carasoles y en los promontorios de los valles, se hallan emplazados formando una larga hilera de casas, a lo largo de una antigua vía o camino, o de las carreteras actuales. En la mayoría de los casos han nacido en torno a alguna antigua hospedería (Tirvia, La Plana, Pont de Suert, etc.), o a un monasterio (Gerri de la Sal, Senterada—de Santa Grata o Gracia—, Esterri de Aneo, etc.). Y los pueblos emplazados en los promontorios se presentan más agrupados, y en la mayoría de las veces las casas se han construído en círculo cerrado, o semicírculo, alrededor de una o más plazoletas con callejones contiguos, cuyos edificios hacían antaño el oficio de murallas. Reminiscencias de esto son las zanjas que aun hoy rodean las casas de algunos pueblos, llamadas *valls* o fosos de murallas (Sarroca del Bellera). Las casas de estas aldeas encumbradas acusan una construcción de tipo medieval, y su primer edificio debió de ser una torre de defensa, o bien un castillo—Sarroca de Bellera, Piñana, Perbes, Castellnóu, Castellví, Antist, Rialp, Rodés, Peramea (de *Petra Media)*, y tantos otros—. Los poblados ganaderos, que generalmente se encuentran más elevados y, por lo tanto, son más montañosos que los núcleos anteriores, presentan sus viviendas menos compactas, quedando casi todas ellas aisladas las unas de las otras, en gran desorden, formando claros, pero ninguna calle simétrica. Muchos de estos poblados, quizá los más primitivos, en su origen, debieron de ser núcleos de bordas, establecidas al pie de los altos montes y pastos del verano,

por la necesidad de estar más cerca del ganado (Las Paules, Tahull, Durro, Mañanet, Capdella, Espúy, Tabescán, Areo, etc.).

Los poblados araneses se hallan casi todos agrupados en las laderas del río Garona y sólo alguno se eleva por las vertientes de esta ribera y de alguno de sus afluentes. No existen en Arán las casas solitarias, porque los rigores del invierno y el hecho de ser las montañas bienes comunales hacen imposible su existencia.



Un pueblecito del Pallars, Mañanet, agarrado a las calvas y resbaladizas laderas del alto valle del Bosia. *(Cl. R. Violant.)*

En Andorra, todas las poblaciones más importantes se hallan emplazadas en los llanos y hondonadas de los valles, buscando los carasoles. Solamente Soldeo y algunos otros poblados se encuentran en los altos del valle cercano a los pastos de verano; por eso acusan una tradición pastoral.

En la Cerdaña, la población se agrupa formando núcleos reducidos, pero numerosos, como en el Pallars, y poco distanciados entre sí, tanto en el llano como en la montaña. Los de la ribera también se presentan emplazados en fila, a lo largo de la antigua vía de tráfico, más o menos extensos; en cambio, en las vertientes aparecen como constelaciones de caseríos, de agrupaciones flojas y poco compactas. La casa aislada también es rara.

La misma característica de los poblados, con las viviendas dispersas y sin orden alguno, observamos en Queralps, Toses, Setcases, etc., si bien las construcciones se presentan aún más primitivas que aquéllas, y, como allí, los poblados del valle de Ribes y del Alto Camprodón, unas veces, la mayoría de ellas, se encuentran en el fondo del valle (Ribes, Vilallonga, Llinás, Cam-



Los caseríos de Sallent y Lanuza, mirando al Pondellós, en el alto valle de Tena (Huesca). - *(Cl. C. E. de C.)*

prodón, etc.), y otras veces, muy elevados, en los carasoles (Queralps, Toses, Tragurá, La Roca, etc.), acusando éstos una tradición ganadera.

En la Garrotxa, como en el Ripollés, aparte de las agrupaciones compactas humanas, abundan los *masos*, que ya comienzan a aparecer en la parte meridional de Camprodón. En el Alto Ampurdán, como la propiedad está allí bastante repartida, un número considerable de *masos* confortables puebla el campo. Lo mismo ocurre en todo el Prepirineo oriental (La Selva, Gironés, Olot, llano de Vich, etc.). Característica ésta que puede compararse a la forma de emplazamiento de la población vasconavarra, en la depresión occidental (valle del Baztán, Guipúzcoa, etc.). Ambas son zonas más cálidas, de tempera-

tura más suave que la del núcleo propiamente pirenaico, y esto influye mucho en la forma de la habitación humana, menos cerrada a las inclemencias.

Algunas de las agrupaciones pirenaicas de vida permanente se encuentran emplazadas en alturas considerables, correspondiendo las más elevadas a la comarca pallaresa. Varían allí entre los 600 metros sobre el nivel del mar, que tiene Gerri de la Sal, y los 1.700 metros de Rubió, el más elevado de todos los de la provincia de Lérida. Entre las poblaciones de ribera, corresponde la mayor altitud a Capdella (1.465 metros), en el Flamisell; Alós (1.256 metros), en el Noguera Pallaresa; Espot (1.307 metros), en el río Escrita; Tabescán (1.090 metros), en Noguera de Cardós, y Areo (1.279 metros), en el Noguera de Vallferrera. Y, asimismo, Mañanet, Llesúy, Son del Pino y Castanesa.

En la Cerdaña hay aldeas que sobrepasan los 1.600 metros, como Girul y Viliella, que llegan a los 1.626 metros. En cambio, en el Pirineo aragonés, sin duda por la influencia del clima, más nevoso y más crudo, los poblados no llegan generalmente tan arriba. Sallent, el más alto de los Pirineos de Aragón —según decía Soler—, está a los 1.250 metros; Canfranc, a los 1.040 metros; Bielsa, a los 1.010 metros; Gistaín y Tella son muy elevados; Cerler, el más elevado, se acerca a los 1.700 metros, pero pertenece a la Ribagorza, y Ansó no pasa de los 890 metros.

En toda la cordillera, especialmente en el Pirineo central y en Cerdaña, se encuentran una serie de viviendas que sólo son habitadas temporalmente, cuando lo permite la estación, al igual que las bordas (cabañas de pastores y pescadores), y que sobrepasan los 2.000 metros.

PROCESO EVOLUTIVO DE LA VIVIENDA PIRENAICA

Sabido es que el hombre primitivo tuvo como primer habitáculo, en muchas partes, una cueva. En otras, a medida que se mejoraron las circunstancias de la vida, aparecen los primeros abrigos artificiales, constituídos generalmente por un techo rudimentario, ya que el hombre, antes que nada, procuró resguardarse de la intemperie. Techo o abrigo rudimentario que, por aditamentos sucesivos, condujo a la cabaña de planta circular, en forma de colmena, tipo muy común de habitación entre los primitivos actuales. Esta línea de evolución está perfectamente comprobada por la etnografía, mediante la observación de los pueblos primitivos actuales, y por la arqueología, que ha examinado los restos de las habitaciones del hombre prehistórico.

Cénac, hablando de los habitantes primitivos de los Pirineos, dice que alrededor de su vivienda circular, levantada en los altos, en las entradas de los

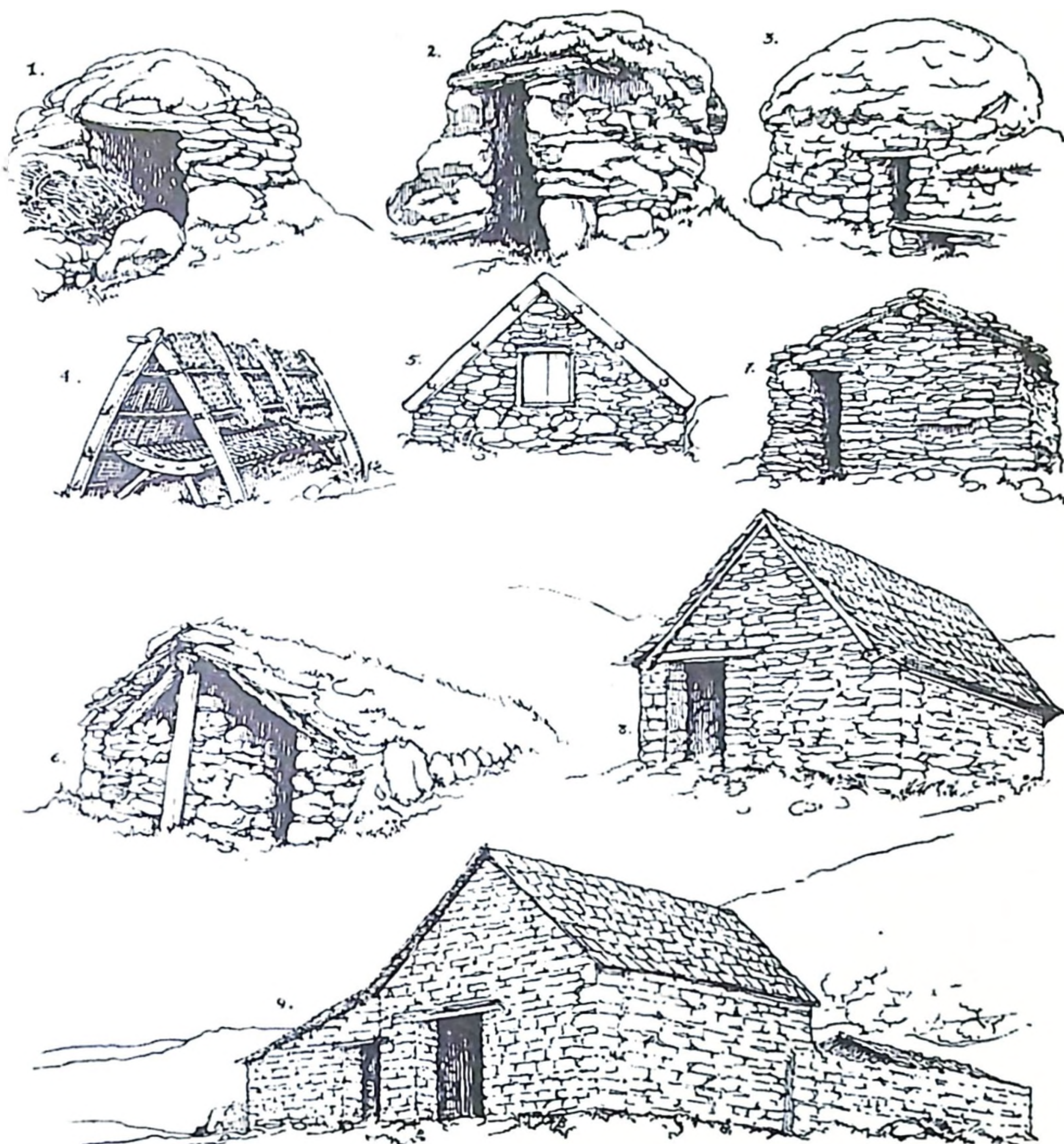
bosques y a orillas de los ríos y fuentes, en forma de colmena, se agrupaban la casa de los trabajadores y esclavos, el depósito de instrumentos de labor, establos y manadas de cerdos, bueyes y ovejas; todo ello cercado por altas empalizadas. Habitación prehistórica que, como veremos, ha sido perpetuada por la vida y la cultura pastoriles cántabropirenaicas.

Las majadas pastoriles.—Cuando los pastores, en verano, suben a los puertos pirenaicos, donde personas y rebaños conviven en la misma majada, en muchos casos los hombres, a falta de cabaña, se cobijan en grutas poco profundas, y más aún en covachas formadas por rocas desprendidas o sencillamente debajo de una piedra, que les sirve para resguardarse de la humedad y de la lluvia. Allí pasan la noche, abrigados con pieles y mantas. En otros casos, añadiendo solamente a estas cavidades tabiques laterales, se ha dado principio a una rudimentaria cabaña, que con el tiempo ha podido evolucionar y dividirse en dos departamentos o cámaras, como vemos en la cabaña del boyero comunal de Llevata[2]. *(Véase la planta núm. 2 de la pág. 159.)*

Naturalmente, éste es el más primitivo habitáculo conocido. Abundan más en el Pirineo las verdaderas cabañas, de pared seca o de troncos y tierra, planta circular o cuadrilonga, e incluso triangular. En el Pirineo oriental las cabañas pastoriles de las majadas o *pletes* de montaña presentan planta circular y están construídas de recia pared seca, con techumbre abovedada y recubierta de glebas o tierra. En el interior, embadurnado con estiércol de oveja, como medio calorífico, aparece el hogar. La *pleta* propiamente dicha es un corral circular, detrás de la cabaña, donde es encerrado el rebaño lanar durante la noche, vigilado por el *majoral*, que descansa a su lado, en el camastro o *burro* (Ripollés).

La habitación pastoril se nos presenta igual en Asturias, con el nombre de *corro*, para la cabaña, que está rodeada de otros *corros* o corrales descubiertos, como la *pleta* ripollesa, para uso del ganado. Asimismo, en las *pletes* del ganado mayor pallaresas y en algunas del valle de Arán podemos ver la cabaña del boyero en un ángulo del *corral* abierto o *serenao* (Navarra), o unos pasos más allá, cuadrado en unos casos (Filiá, Campirne, Perafita, etc.), y circular en otros (Llevata, Arán, etc.). Tal es, pues, en su parte esencial, la habitación pirenaica primitiva que describe Cénac.

En el Pirineo central y occidental dominan las cabañas de planta cuadrilonga, de pared seca y cubierta de maderas y lastras, y matas de césped y tierra encima. En los altos pastos del Flamisell (Llevata y Ríus) se encuentran cabañas circulares, de recias paredes secas, un poco inclinadas hacia dentro en la parte superior, con cubierta de piedras o grandes lastras superpuestas, cerrándose la bóveda con la técnica primitiva de «falsa bóveda». Estas cabañas



Diversos tipos de cabañas pastoriles pirenaicas. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

casi siempre se edifican recostadas en una peña o roca más o menos grande. Las *cabanes* de los pastores de la Coma de Burg, en la Ribalera (Pallars), se construyen con troncos apoyados a una viga central, uno de cuyos extremos descansa en un tronco horcanado y el otro se apoya en el suelo, formando una

planta triangular, abierta o cerrada por delante, y toda ella recubierta con matas de césped y tierra. Son refugios seguros y calientes, aunque muy estrechos.

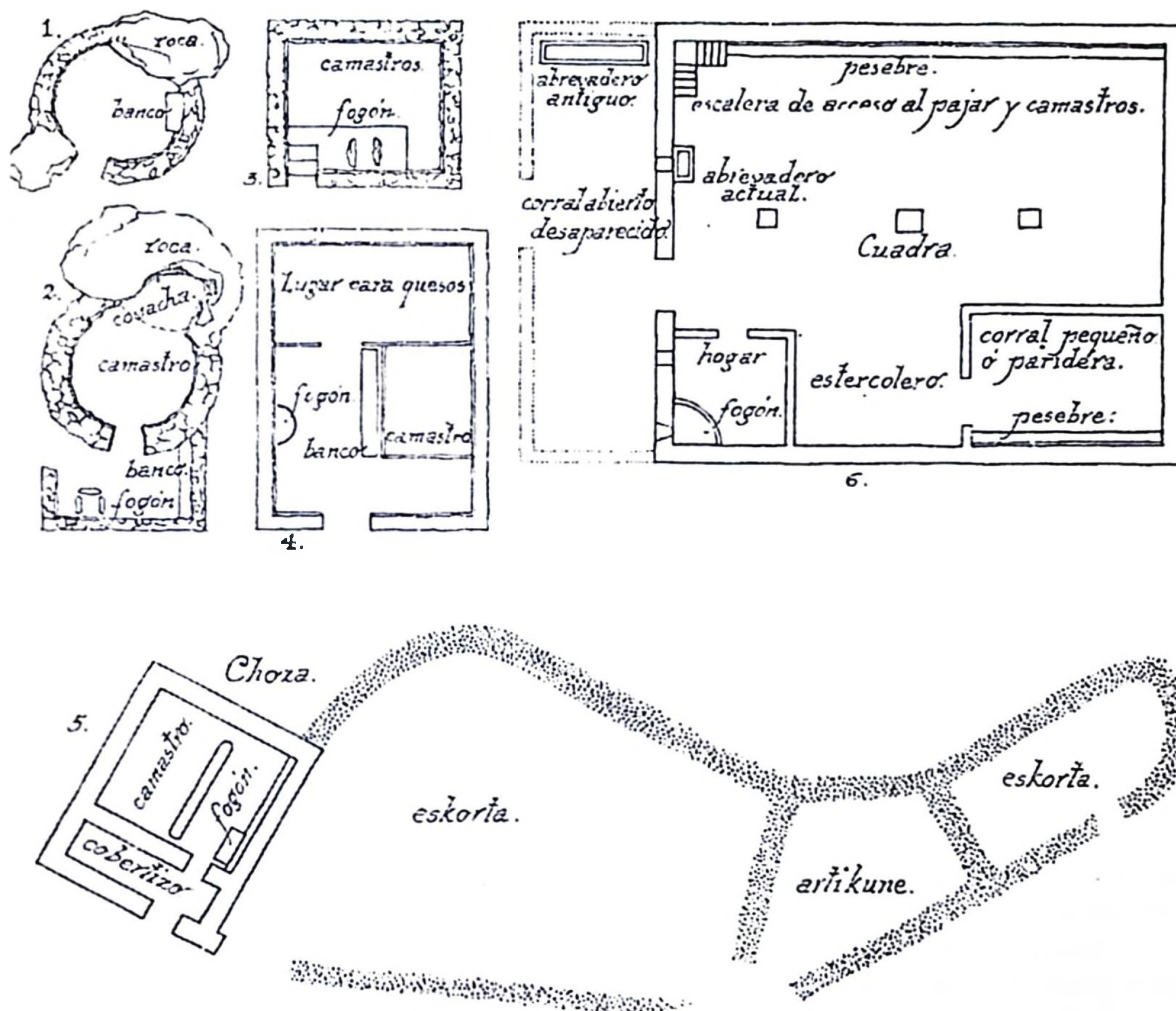
Otra habitación, más primitiva todavía, consiste en hacer servir de corral y de cabaña, juntamente, una espelunca o cueva honda, donde pasaban la noche rebaños y pastores. En Sarroca de Bellera (Pallars) se conservan tres habitáculos de éstos: Lo Cabanot de Peret (El Cabañal de Perico) es el más característico. También abundaban en otros sitios—por ejemplo, en Cabrales (Asturias)—, para refugiarse allí pastores y ganados en días de temporal.

Antaño, sólo un tejado portátil servía de abrigo nocturno a los pastores que dormían al pie del redil. El más rudimentario de estos habitáculos, recuerdo quizá de las primitivas cabañas transportables, construídas de ramaje, se encuentra en el valle de Camprodón y se conoce con el nombre de *barraca*. Consiste en un tejado de paja, a dos vertientes (cuya hechura nos recuerda la cubierta de paja, de Gistaín), con que cubrir el lecho del pastor, formado de troncos y aislado del suelo. Es decir, el puro armazón de una cabaña primitiva, cuadrilonga y sin paredes. Más tarde, al aumentar de volumen el tejado, hasta tocar en tierra, y añadírsele una pared delantera, con puerta, y otra trasera, nació la *chabola*, que aún persiste en Aragón y en otros sitios del Pirineo occidental. Otras reminiscencias de la habitación portátil primitiva son el *burro* y la *pastera* del Ripollés, dos variantes más evolucionadas de la *barraca* de Camprodón, cubierta con una manta, el primero, y totalmente de madera la segunda. Parece ser que la primera habitación humana, construída muy ligeramente con ramas y paja, era portátil, como si fuera una tienda. Existen indicios de ello en la montaña cántabra, relacionados con la propiedad de las cabañas pastoriles: llevarse la puerta, el tejado. Por lo visto, el hombre nómada, cuando se trasladaba de un sitio a otro en pos de la caza y la pesca, y más tarde del ganado, se llevaba consigo su casa.

Las construcciones de piedra parece que se crearon después de las tejidas con ramas, cuando el hombre comenzó a gustar de la vida sedentaria y a tener un sentido urbanístico desarrollado. Estas primeras construcciones pétreas conservaron, no obstante, la forma circular, alternando, sin duda, con las rectangulares y elípticas.

Una supervivencia de los primitivos habitáculos circulares, además de la que ha llegado a nosotros en forma de cabañas pastoriles, son los hogares o cocinas centrales, con bancos alrededor, en recuerdo de los primitivos lechos o yacijas que servían para el descanso nocturno del hombre primitivo. Con el rodar de los tiempos, a esta cabaña que servía de hogar y dormitorio en común, se le añadió una cámara o estancia, quizá para la separación de sexos; más tarde se le añadió otra, convirtiéndose así en una cabaña con varios com-

partimientos. De esta suerte nacieron en torno al hogar, y conforme a un plano de irradiación calórica, las demás dependencias caseras que la civilización fué imponiendo a los hombres. Su desarrollo fué natural y sumamente utilitario.



Distribución del interior de los diversos tipos de cabañas y bordas pirenaicas. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

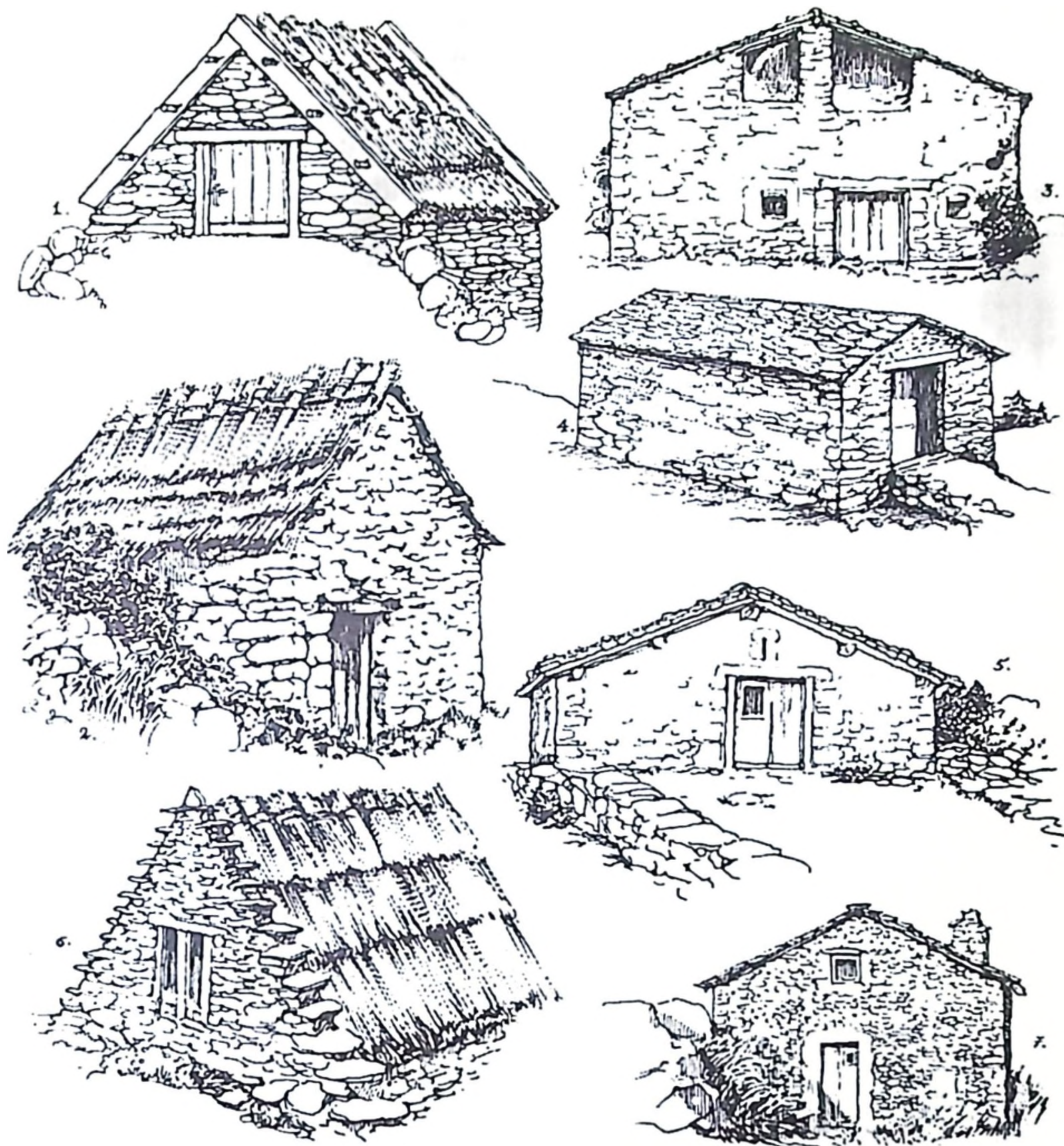
Las bordas.—Una modalidad más moderna de la cabaña fué la borda, nombre de resonancia medieval. Este habitáculo pastoril consta esencialmente de una cabaña o chabola de grandes dimensiones, para poder cobijar a los pastores y ganado. En el Pirineo es de planta generalmente cuadrilonga; pero en Asturias y León existe la *palloza*, que viene a ser la primitiva borda de planta circular, siguiendo la tradición de la primitiva habitación humana. En una

y otra viven en común pastores y rebaños, con pocas separaciones y en algún caso ninguna. Es el hacinamiento primitivo impuesto por las circunstancias.

La borda pirenaica consta, por lo común, de corral o cuadra, en la planta baja y de un piso superior que a la vez sirve de almacén de forrajes y dormitorio a las personas que lo ocupan temporalmente, aparte de los pastores. En la mayoría de los casos, un pequeño hogar interior completa la habitación (Pallars central y occidental, Ribagorza y valle de Gistaín). Las *parideras* de Aragón y las bordas navarras son muy semejantes; sólo que muchas veces éstas constan de una planta nada más.

Las bordas del Arán y del valle de Gistaín, en especial, nos informan bien cómo han evolucionado al pasar de cabaña a borda. En Gistaín, las cabañas pastoriles generalmente constan de un tejado de paja o troncos y tierra, construído a dos vertientes muy inclinadas, que casi llegan al suelo; tanto es así, que parecen ser una continuación de la barraca de Camprodón, con una pared delante y otra detrás solamente. El mismo aspecto presentan las parideras y queserías aragonesas y en parte las cabañas de los pastores pallareses de la Ribalera. Y si comparamos las bordas aranesas y gistaínas con las cabañas del valle de Gistaín (San Juan), veremos que son idénticas, pues sólo han aumentado de volumen, lo que les permite tener, además, un piso o pajar. El hecho de ser levantadas en un desnivel del terreno hace que en la parte trasera de la borda haya una pequeña plazoleta o era, por la que se accede a pie llano al pajar, mediante una puerta. Por esta parte el tejado llega al suelo, como en las cabañas, y en la parte delantera, más abajo del nivel donde se encuentran la cuadra y la puerta de acceso. Es decir, la cabaña se ha ensanchado y alargado por delante, gracias al desnivel; pero por la parte trasera la borda es igual que una cabaña grande. Estos tipos de bordas sólo existen en Gistaín y en el Arán. Desde Benasque, hacia Oriente, son muy diferentes; así como desde Bielsa, hacia Occidente, donde se parecen más a las catalanas.

Otro ejemplo concreto de la transformación de la casa y de la aldea pirenaicas lo encontramos en el Pallars oriental y Andorra. Como quiera que los pueblos de Estaón, Tabescán (Cardós) y Areo (Vallferrera) poseen muchos campos de cultivo y prados lejos de la aldea y cercanos a los pastos de verano, en la primavera las familias se trasladan en masa, con sus ganados, a las *bordes* respectivas, que están agrupadas como si fueran villorrios. Viven allí durante el verano y el otoño, hasta Navidad, bajando al pueblo sólo una vez por semana, para ir a misa y amasar el pan, los que no tienen horno en la borda, como algunas familias lo poseen. Allí preparan las tierras de labor, que abonan con el estiércol del ganado; recogen los frutos y la hierba y elaboran queso. Vida nómada primitiva, que recuerda la de los *vaqueiros de alzada*, de Asturias.



Varios modelos típicos de bordas pastoriles pirenaicas. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

Cada borda posee, en edificio propio, la *cabana*, o sea el hogar, donde se prepara la comida, se come, se guardan los víveres y se hace el queso, símbolo y permanencia del habitáculo primitivo, en torno al cual se levantaron, con el tiempo, las demás dependencias: el corral, descubierto o cerrado; encima, el

pajar, y delante de éste, la era. Del conjunto de bordas ha nacido una pequeña aldea, que si hoy está habitada la mayor parte del año, antiguamente lo era siempre, pues entonces no era borda, sino casa. En Gistaín (San Juan), encontramos también agrupamientos de bordas, como las de San Mamés, donde incluso hay una capilla levantada en honor de dicho Santo. En las bordas *(cortals)* de Andorra, camino de Soldeo, vemos la *cabana* separada, en edificio propio, y en torno los demás anexos.

La casa primitiva.—La borda, un poco evolucionada, persistió durante muchos siglos como vivienda pirenaica, pues muchas casas de hoy en Setcases, Queralps, Alta Cerdaña, Alta Andorra, Vallferrera, Arán, Alto Isabana, etc., no son mucho más confortables que las bordas. Sobre todo en el Arán se conservan poblados permanentes con el nombre de *bordius*, esto es, conjunto de bordas, pero que sirven aún de casas, sin haber evolucionado mucho. En Las Paules, Vilaplana, etc., he visto casas que más que este nombre merecen el de pocilgas o covachas: negras, sucias, asquerosas (con perdón de sus pobres moradores). Brutails cita casas por el estilo en las montañas del Vallespir y el Conflent: «... en los bajos, el establo; los colonos viven arriba, en una pieza grande, enlosada con irregulares lastras, negra, ahumada, mal alumbrada por estrechas aberturas cerradas con un puñado de heno, cuando hace frío o sopla viento: una covacha de fieras más que la habitación del hombre civilizado. Al lado de la casa, la era; a menudo, un huertecito y el estercolero.»

Según opiniones recogidas personalmente en Elizondo, la primitiva casa baztanesa constaba de una chabola más o menos grande, con paredes de piedra seca y abundante madera. Después, las casas vascas se hicieron muy espaciosas, como aún las vemos en los caseríos baztaneses.

La antigua casa pirenaica, antes de adoptar varios elementos franceses, por un lado, en el tipo altopirenaico, y otros de ambiente mediterráneo catalán, en la zona más oriental (desde la Ribagorza hacia Oriente), parece ser que fué de tipo bastante uniforme, por lo menos en su aspecto exterior, pues las formas arcaizantes que hemos podido recoger lo demuestran muy claramente: la forma del tejado; las ventanas, pequeñas y poco abundantes, y los balcones secaderos. Las más antiguas, no obstante, y las inspiradas en aquéllas carecían casi de ventanas, y mucho más de balcones, pues solamente alguna pequeña abertura alumbraba y aireaba el interior. Asimismo, el volumen total del edificio era más reducido que en la casa evolucionada de hoy, y su planta debía de parecerse más al de una borda pequeña que al de una casa. Unas casas arruinadas del pueblo medieval Los Casalots, en el Pallars, camino de Sarroca de Bellera a Las Iglesias, presentan un perímetro muy reducido, de unos tres a cuatro metros cuadrados, a lo sumo; ello demuestra lo reducidas y míseras que eran.

Las casas evolucionadas no son anteriores al siglo XVI; las anteriores, además de ser más pequeñas, salvo las de abolengo señorial, no presentaban los aditamentos y anexos que tienen actualmente, como pajares, eras y establos. Las casas ganaderas, reformadas muchas de ellas en el siglo XVIII, y aun más en el XIX, son muy voluminosas; desaparecen las antiguas ventanas, para dar paso a los balcones de madera y, más tarde, de hierro forjado en la misma



Bordas de las Artiguetes (Lérida). Tipo de viviendas poco evolucionadas. - *(Cl. C. E. de C.)*

comarca. En las casas de la zona meridional aparecen, además, solanas y galerías de tipo mediterráneo, sobre todo en toda la zona catalana, incluída la Ribagorza. La relativa benignidad del clima produjo tales modificaciones.

Esta gran evolución reciente corrió parejas con la transformación política y económica de Europa entera, por no decir del mundo, en todo el siglo pasado. La gente, aun la campesina, se acostumbró a vivir con más holgura. Los sucesivos casamientos efectuados en cada familia, generalmente se han señalado por las reformas que se han venido haciendo en la casa. En algunos casos vemos aún la antigua casa, con un edificio añadido a cada lado, más grandes que el primitivo, cobijados los tres bajo un mismo tejado.

CARACTERÍSTICAS EXTERIORES

Características generales.—La casa montañesa, en general, tiene dos o tres pisos. Casi siempre su planta es rectangular o cuadrada. Las paredes exteriores son recias, de piedra; en toda la zona occidental y la central aragonesa, hasta Benasque, casi siempre labrada. Su aspecto es de la máxima sobriedad, con cubierta a dos, tres o cuatro vertientes, más o menos inclinadas, para poder soportar las nieves. Pero la forma de esas cubiertas, así como la de las fachadas, difiere enormemente de una zona a otra.

No obstante, a lo largo de la zona septentrional existen tipos de casas que creemos autóctonos o tradicionales, sin duda evolucionados de los primitivos, y que presentan aspecto uniforme en unos y otros valles. Uno de estos tipos, más bien reducido, es la casa de alzada, que diría Blanchard; tiene en los bajos el establo, el piso sin balcones y el tejado a dos vertientes, de alero poco salido. Lo encontramos en el valle de la Aézcoa, un poco en Jaurrieta, e incluso en Nagore (valle del Arce), el Roncal, Isaba, Ansó, Hecho, Sallent, Parzán, Gistaín, Son del Pino, Soldeo y sobre todo en Setcases.

Otro tipo pirenaico, más evolucionado, presenta balcones largos y salientes, algunos de maderas recortadas; alero muy ancho, para cobijar los balcones; cubierta a dos pendientes más o menos inclinadas, con el caballete perpendicular en la fachada. Este tipo, a la par que abunda en toda la zona alta, es especialmente propio del valle del Baztán, donde existen muchos y bellos ejemplares, sobre todo en Maya y Elizondo, al lado de caseríos de tipo vasco en general. De allí, con el alero casi igual y el balcón o balcones secaderos en el hastial del caballete, salta a Gistaín, valle de Arán, valle de Bohí, valle de Aneo, Cardós, Andorra, parte meridional de Cerdaña, hasta Martinet, con alguna reminiscencia en Queralps y ejemplares inconfundibles en Baget y zona meridional de Camprodón, hacia la Garrotxa.

Las otras casas, de tipo también pirenaico, pueden agruparse, poco más o menos, así: valle del Baztán, con Guipúzcoa; Espinal, con Burguete, valle de Salazar, Roncal, Canfranc, Bielsa, Gistaín, Arán y valle de Aneo; el valle del Roncal tiene fuerte parentesco con Ansó y no tanto con Hecho; desde Benasque al valle de Camprodón, otro grupo, que difiere bastante de los anteriores, salvo en Bohí, Alto Pallars, Andorra y Cerdaña.

Al divisar un caserío vasco del Baztán, de la misma traza que el guipuzcoano del Bajo Bidasoa (Fuenterrabía), con su voluminoso alzado, su tejado a dos vertientes, más o menos inclinadas; el frontis debajo del caballete; la



CASA PARTICULAR, DE ESTRUCTURA TRADICIONAL PIRENAICA, EN MAYA (NAVARRA). - *(Cl. A. M.)*

era descubierta al lado, con sus construcciones agregadas para el helecho, el heno, la paja, de momento nos hace la impresión de que contemplamos la silueta de una gran masía catalana del otro extremo de la zona meridional de la cordillera: tan fuerte es el parentesco que tiene con ella. La edificación de la casa salacenca es casi como la roncalesa y muy afín al tipo que se encuentra a oriente de la llanura del Espinal. Casi siempre se presenta aislada, for-



El pueblo de Bagct (Gerona), con sus casas amontonadas en la ladera del monte y contenidas por el río. - *(Cl. A. M.)*

mando un voluminoso bloque de forma sensiblemente cúbica, con muros de mampostería al descubierto. Las eras están unas veces al lado de la casa (la Aézcoa y Jaurrieta) y más generalmente en las afueras del pueblo (Escaroz, Ochagavía, Roncal, Isaba, etc.). Los establos, en los bajos. Es decir, se trata de la forma general de la casa de alzada, si bien muy voluminosa y distinguida, sobre todo en Ochagavía y el Roncal, los magníficos valles pirenaicos.

En Burguete, el tipo pirenaico se distingue por el avance de las paredes laterales sobre la fachada. Encontramos bellos ejemplares de este tipo en una casa del siglo XV, en Hecho (Aragón), y otra de Vilallonga (valle de Camprodón), del siglo XVII, con balcón corrido, como en muchas de Burguete; otra

en Fago (Huesca), y también hay algunos en Bigorra (Francia). La variedad actual de la Aézcoa se diferencia de los otros valles vecinos en que domina la cubierta a dos aguas y aparece el balcón protegido por el alero saliente. Distingue a la variedad del Salazar el balcón, cuya misión es aquí más marcadamente de secadero que en la Aézcoa. Y caracteriza a la variedad del Roncal la falta de blanqueo, la reducción que lleva su tejadillo propio y el balcón

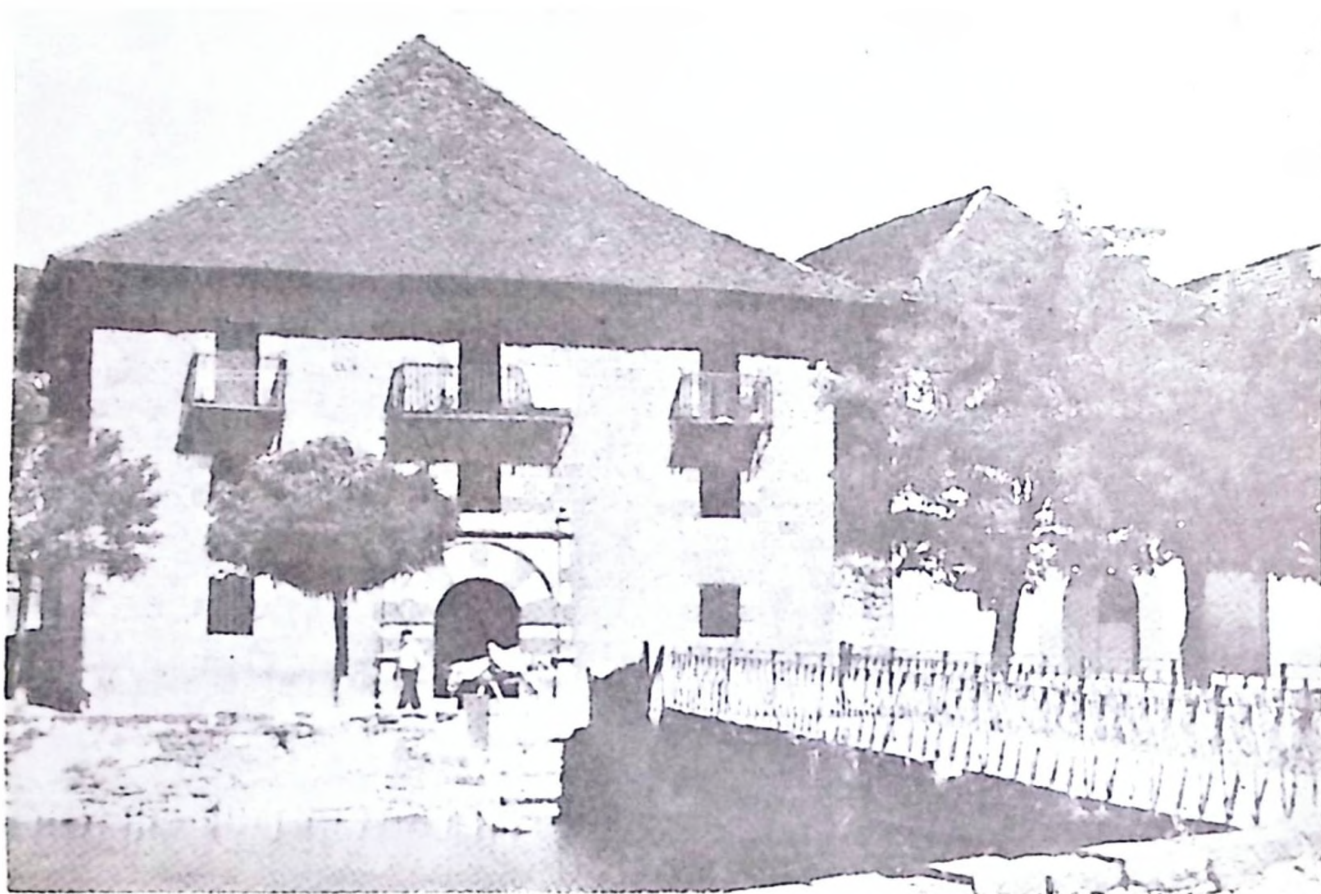


Amplio y característico caserío pirenaico, en Elvetea, en el valle del Baztán. - *(Cl. R. Violant.)*

cerrado con tablas a los lados; este balcón volvemos a encontrarlo en Ansó, en el valle de Bohí, en la Ribera de Cardós, etc.

La casa ansotana es fuerte, de un solo piso, con desván y cubierta a dos vertientes, como la casa navarra; pero, en general, más pequeña. Tiene, por lo común, balcones secaderos, así como la entrada en una de las fachadas laterales, no en la fachada del caballete, como en el tipo corriente de la casa pirenaica. Este tipo de casa de Ansó, con pocas variantes, se puede hacer extensivo a toda la zona aragonesa, incluídos los valles de Broto, Vió, Puértolas y alta montaña de Huesca, hasta la divisoria de aguas con el Esera.

Muchas de las casas de Canfranc presentan el mismo tipo que las de Burguete, con sus cuatro fachadas aisladas cubiertas a cuatro vertientes y ventanas; sin embargo, no son tan voluminosas, aunque unas y otras tienen el mismo parentesco francés, quizá por su gran proximidad a la frontera. Tienen lucernas en la cubierta y muy pocos balcones. Los que hay son de hierro; no existen los de madera. Casi lo mismo podemos decir de Bielsa y Gistaín; pero

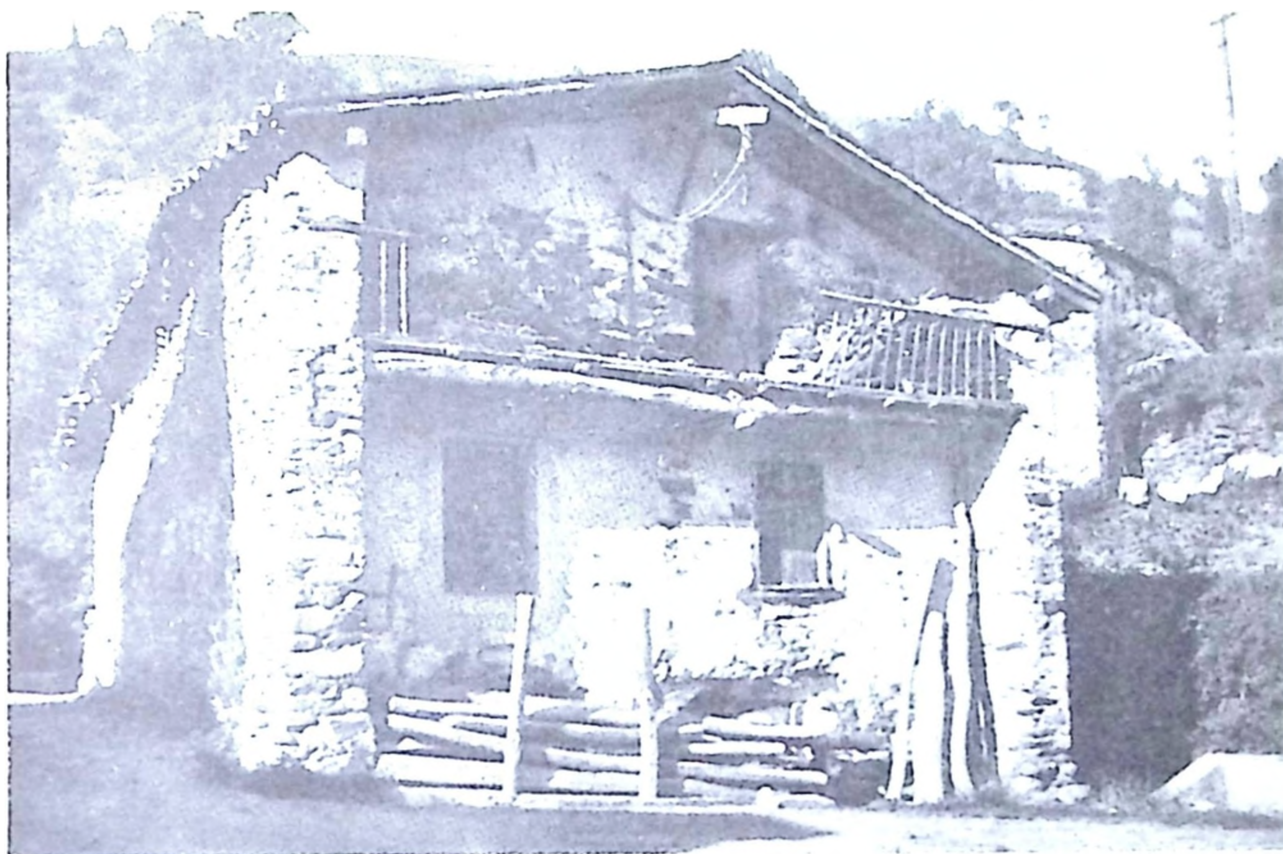


Una de las más bellas casas solariegas de Ochagavía (Navarra). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

en este último abundan los balcones secaderos de madera y no se ven los de hierro. La casa aranesa, tanto en las construcciones públicas como particulares —escribía Soler—, se distingue de todas las otras comarcas pirenaicas. En general, se acerca más a las construcciones del Norte que a las del resto de Cataluña. Pero desde 1900, en que escribía Soler, las cosas han variado mucho, y en la actualidad las casas aranesas tienen un fuerte parentesco con las del valle de Gistaín, pues muchas de ellas se encuentran cercadas por la era o barrio cerrado con gran portalón, donde, además de la vivienda, están las cuadras y los pajares; y en muchos casos, además, el ángulo del

frontis de la vivienda, se presenta graciosamente achatado, como ocurre en el Arán, por influencia francesa, venida de la vertiente norte del Pirineo.

Así que dejamos el valle de Gistaín y entramos en el de Benasque, salvo los casos de evolución afrancesada (Anciles), el tipo de casa se acerca más al tipo catalán que al aragonés, especialmente a la casa pallaresa de la zona baja que se extiende hasta el Urgellet. Difiere radicalmente del tipo montañés,



Vieja casa de Vilallonga (Gerona), fechada en 1684. - *(Cl. R. Violant.)*

de la casa auténticamente pirenaica, por tener más afinidades con el tipo prepirenaico, de ambiente mediterráneo. Sobre todo, las casas meridionales, desde Benasque al Urgellet, se presentan más apiñadas, y es raro que tengan la fachada principal debajo del caballete, como sucede en las casas de la zona septentrional. La divisoria entre unas y otras la encontramos en Vilaller y Llesp, donde, así que llegamos a Barruera, ya se presentan los caseríos tristes del Alto Pirineo, como sucede en la Torre de Capdella (Flamisell); lo mismo ocurre pasado Llavorsí, si nos elevamos a los poblados de Cardós, Vallferrera y valle de Aneo. Las aldeas ribereñas han perdido un poco su fisonomía (Es-

terri de Aneo, Ribera, Ainet de Cardós, etc.), mientras los pueblos altos conservan aún con bastante pureza los tipos pirenaicos tradicionales.

En Arcabell (Alto Urgellet) encontramos el mismo tipo de casa que en Vallferrera, como asimismo en el valle de Andorra, o sea el tipo pirenaico antiguo. La casa cerdana está formada por un gran cercado, constituído por los establos, que tienen encima grandes pórticos o galerías, abiertos o cerra-



Diversos tipos de casas actuales, en Gistaín (Huesca). - *(Cl. R. Violant.)*

dos, que hacen las veces de pajar; la era está generalmente enlosada. La casa tiene dos pisos, además de la planta baja, pero no es más alta que el pórtico lateral. Abre paso al cercado un gran portal, que permite entrar y salir a las voluminosas carretas de hierba. Pero, como en todo el Pirineo, la casa ceretana, antes del siglo XIX, era de proporciones mucho más reducidas, pues el período de los grandes anexos empezaría entrado el 1800, con el predominio del ganado mayor sobre el lanar. Aquél inverna en la casa y necesita grandes cantidades de hierba, mientras que el ovino emigra a la tierra baja.

En Queralps y el alto valle de Camprodón, las viviendas se presentan relativamente bajas, con un solo piso y desván; era y pajar, pegados a la casa o separados, y corral y pocilga, en los bajos.

Formas de la cubierta.—Por lo que acabamos de exponer se comprenderá que el tipo predominante de cubierta es la de dos aguas en toda la



Grupo de casas pirenaicas, colgadas sobre el barranco, en Arreo (Lérida).

cordillera. Pero en el Pirineo occidental, más que en otras zonas, esta forma alterna con la de cuatro aguas, especialmente en clima duro; por ejemplo, en Espinal, Burguete y parte septentrional del valle de Salazar; sobre todo en Ochagavía, y no tanto en el valle del Roncal. Esta cubierta a cuatro vertientes abunda menos en el Pirineo aragonés y catalán, salvo en el Arán, donde es muy frecuente, con algunos casos en los valles de Bohí y de Aneo. Creemos que no es muy antigua y se debe a influencia francesa.

La cubierta ansotana y chesa no difiere mucho de la del Roncal. En Canfranc existe un tipo muy curioso, de tres vertientes, pero dispuesta de tal

modo que parece una de cuatro, con ancha fachada y partida por la mitad en su parte ancha. En Sallent, como en algún otro pueblo del valle de Tena, abundan también las de cuatro aguas, estilo valle de Burguete y Salazar, o sea francés, así como en Bielsa, Gistaín, Anciles, etc. En toda esta zona, empero, predomina la de dos aguas, como se ha dicho, a pesar del clima, de grandes precipitaciones acuosas y nevosas, como en los valles de Navarra. Parece ser que antiguamente las cubiertas a dos aguas no eran en Navarra de tanta pendiente como hoy, pues se encuentran testimonios de cubiertas reformadas (Roncesvalles), o no reformadas (Isaba), que nos informan de ello. Pero en el Arán, cuyos tejados antiguos eran también a dos aguas, tenían fuertes pendientes, quizá, porque, siendo de paja, resbalaba así mejor el agua y, sobre todo, la nieve. En la zona meridional catalana, en general, abundan las casas aldeanas, y aun las masías, cubiertas a una sola vertiente, que por regla general desagua en la fachada delantera, cuyos tejados se presentan siempre mucho menos inclinados que los de la zona septentrional.

Donde las lluvias son abundantes, el hombre siente la necesidad de defender contra ella determinados espacios de su vivienda. A este efecto, prolonga la cubierta en la medida necesaria para proteger balcones, ventanas y fachada, dando más saliente al alero, como sucede en la alta zona en general. Cuando la nieve es abundante, una prolongación excesiva de los aleros sería peligrosa para la seguridad de la cubierta; por esto se reducen todo lo posible. Pero, por otra parte, el clima en esas regiones suele ser nebuloso y obliga al hombre a habilitarse un espacio donde el sol penetre libremente, pero no el agua ni la nieve. Así nace el balcón protegido por un tejadillo. En las comarcas de humedad más bien escasa y de sol suficiente, la necesidad de protección no se deja sentir tanto y el alero se reduce; éste es el caso del alero de la zona meridional, que casi desaparece en los climas secos del Prepirineo en general. En las cubiertas de cuatro aguas suele haber unas aberturas llamadas *buhardas*, para la iluminación interior, muy abundantes en toda la región donde se ha adoptado este tipo de cubierta. Estas lucernas son también de importación francesa.

La cubierta típica de antaño, en la zona meridional pallaresa y en algún pueblo limítrofe de la Ribagorza (la Llevata), parece que había sido el terrado, pues en Ancs (Ribera de Sort) antiguamente lo tenían todas las casas. Lo mismo ocurría en Llesúy y Rialp, donde en el barrio del Castillo existe aún una casa que hace pocos años fué cubierta con tejado de pizarra, levantado encima del antiguo terrado, del cual se ve aún un trozo al descubierto. Tenemos testimonio directo de que hubo terrados en Erta y Sas (Ribagorza), en Castellnóu y en Sarroca de Bellera, y yo mismo los he visto en Bellanos, Oveix, Aguiró (donde queda uno), Capdella y Espúy. Este terrado, en todo caso, servía de era a las casas, pues se trillaba en él como hoy todavía lo hacen los árabes.

El tipo más corriente de terrado era el que cubría totalmente la casa. Se subía a él por un pequeño plano inclinado, en la parte posterior de la vivien-



Uno de los más pintorescos poblados característicos del valle de Arán es Vilamós. - *(Cl. A. Alsina.)*

da (Espúy), y mediante una escalera interior (Bellanos). En Sellúy aún vi uno, en 1940, con la chimenea de la casa en un ángulo y sin la barandilla o pared a los lados que solía haber en los otros, y en Espúy había uno, encima de un horno de pan, que tampoco la tenía. Pocos son los pueblos de este sector en

que la gente vieja no se acuerde aún de esos terrados. Es curioso, para nuestro caso, el hecho de que en Vilallonga (Camprodón) al desván le llaman *terrassa*: ¿como en recuerdo quizá de que antiguamente el último piso era «terrado»?

La casa con terrado, del Levante y Sur de España, y mediterránea en general, es baja y pequeña, mientras la casa pallaresa es alta, de dos o tres plantas, según los casos. Ello se debe a la configuración del terreno. La casa semítica, o con terrado, se extiende hasta el Sudán, la India, riberas del Caspio, Asia Menor y por la parte de Europa mediterránea. Las planas terrazas, en la mayoría de los casos, sirven, a la vez, de cubierta y de era para la trilla de los cereales, como en la zona pirenaica citada.

Ventanas, balcones y solanas.—Como hemos apuntado antes, la casa antigua pirenaica carecía, en general, de balcones. Sólo tenía ventanucas, cuyas compuertas solían ser de una sola hoja, con un pequeño ventanillo o postigo, primitivamente sin cristal (Vasconia, Cataluña). En la casa navarra y en la pallaresa meridional dominaban, por el contrario, las compuertas de dos hojas, con el ventanillo en una sola de ellas. Unas y otras las podemos observar aún copiosamente, a lo largo de nuestra cordillera.

Más tarde se introdujeron los largos balcones en forma de secadero. Los encontramos en toda la zona superior, desde el valle del Baztán hasta el Mediterráneo e incluso en muchas casas de la zona meridional. En toda Navarra del Norte aparecen, ora en el desván, ora en los pisos inferiores, bien en la fachada, bien en el hastial del caballete; pero siempre de cara al sol. El primero, puesto en el desván, se extiende por la Navarra templada y húmeda, mientras el segundo ocupa la zona pirenaica, entre Burguete y el valle del Roncal, inclusive. El balcón secadero a la altura del desván, salido o no, se da en correspondencia con la cubierta a dos aguas y el caballete, ya en ángulo, ya achatado (Baztán, Burguete, valle de Gistaín, Arán, valle de Bohí, Tirvia, Vilallonga). En la misma zona abundan los balcones en el primer piso.

En Salazar, Roncal y Ansó dominan los artísticos balcones saledizos, muchas veces, en la fachada lateral al caballete y a toda su anchura (Garde, Roncal, Urzainqui, Fago, etc.). También se ven algunos laterales en Gistaín y el valle de Bohí. En el valle de Aneo, si bien abundan los balcones largos, secaderos, de balaustres lisos y cuadrangulares, como en Cardós y Vallferrera, abunda más el verdadero balcón, no muy extenso, de balaustres planos y recortados (Alós, Son); los encontramos también en Durro. En la mayoría de los casos, estos balcones están protegidos por un tabique a cada lado, sin duda para resguardarlos del viento (Navarra, Aragón, Ribagorza, Pallars).

En otros casos vemos el balcón secadero del primer piso protegido por un tejadillo, tanto en los caseríos vasconavarros como en los de otras zonas

(Pallars, Andorra). Abundan los balcones de madera en el frontis angular en Andorra, Canillo, etc., y antiguamente los tenían todas las casas cerdanas, que hoy van sustituyéndolos por los de hierro. En Queralps abundan éstos, con algunas *balconades* (balcones largos) de madera y los balcones sin saliente *(d'ampit)*, de balaustres recortados, que no parecen muy antiguos. Pero en



Rincón del pueblo de Fago (Huesca), lleno de nobleza campesina y de paz. - *(Cl. A. Foradada.)*

las casas más viejas dominan las ventanas grandes, de cuatro hojas, divididas dos a dos, mucho más reducidas las superiores.

En Setcases hay pocos balcones, y éstos no parecen ser muy antiguos. En fin, antaño abundaban en todo el país los amplios balcones corridos, de madera, ora dentro de los muros, como vemos en Biescas y en toda la zona meridional catalana (Ribagorza, Pallars, Urgellet, Cerdaña, Ripollés, Guilleries, Garrotxa, etc., hasta San Privat de Bas), ora en forma de balcón, sin saledizo o con él. Fueron reemplazados por balcones de hierro, algunos muy

artísticos, forjados en el propio país en el siglo pasado. Sobre todo en la zona catalana, pirenaica y prepirenaica.

Muchas casas grandes, ganaderas, de la zona meridional ribagorzano-pallaresa, han adoptado la galería o solana de la zona mediterránea. Esta galería, en la mayoría de los casos, recibe el nombre *d'eixidó* (Pallars), en recuerdo de los balcones corridos de tipo secadero, que servían para salir a tomar el sol. Creemos que son relativamente modernos en el Pirineo e importados de la tierra baja, como muchos otros elementos de la arquitectura popular. La galería se encuentra emplazada siempre de cara a Oriente, al Mediodía o a Poniente. La solana no se conoce en Navarra.

La puerta, el soportal y las escaleras exteriores.—La casa navarro-aragonesa, hasta Gistaín, por lo general sólo tiene una puerta, que suele tener dos hojas, verticales u horizontales. En la zona catalana central, las casas ganaderas de abolengo suelen tener las puertas de dos hojas recias y casi siempre verticales, y las demás de una sola hoja (Ribagorza, Pallars, Andorra). En Queralps, la puerta suele estar partida en dos hojas, por la mitad de su altura, o bien solamente tiene un ventanillo en el centro, que se cierra con el cerrojo, mientras la parte mayor restante se atranca por dentro con una barra de hierro. Hacia Oriente abundan mucho las puertas grandes con dos hojas verticales, si bien son frecuentes las de una sola hoja.

Tanto las puertas como las ventanas y demás aberturas, antiguamente se cerraban con cerrojos de madera o pestillos, muy rudimentarios, pero ingeniosos; aún podemos verlos hoy en las puertas exteriores de las bordas, eras y pajares *(pastiellos, pastells, nadilles*, etc.), al lado de gruesos cerrojos de hierro. La puerta principal de la casa se solía cerrar por dentro, *embarrada* con una viga, de lado a lado, o bien atrancándola con ella desde el suelo o el techo.

Al lado de estos rústicos cerrojos hay que señalar los adornos de hierro que enmarcaban el hueco de las cerraduras y los picaportes o aldabones de muchas casas pudientes en Navarra, alto Aragón y Cataluña.

Típico de la mayoría de los caseríos vasconavarros es el portalón o soportal de piedra con uno o dos arcos. Es menos frecuente en la parte oriental de Navarra, menos lluviosa que la occidental. El soportal privado sirve, en efecto, para almacén de aperos y para trabajar los días de mal tiempo. Hay también algunos en el Pirineo aragonés y en el Pallars; pero pocos. En cambio, casas con soportales públicos se encuentran diseminadas por todo el Pirineo, formando calles enteras y plazas porticadas.

En Setcases abundan mucho los edificios con escalera exterior. Se ven algunas también en Vilallonga, en el Pallars y con más frecuencia en los *masos* de la Garrotxa meridional. Suelen ser de piedra, con barandilla o sin ella, y

algunas veces forman un rellano en la parte superior, con un pequeño terrado, que alguna vez cobija la entrada del establo (Lladó, Setcases). Esta escalera se encuentra también en la casa primitiva *vaqueira* de Asturias, donde se llama



El mas Mayol, con escalera exterior, en San Andrés dels Socarrats (Gerona). - *(Cl. A. M.)*

patín. Según parece, sirve para asegurar la entrada y salida de la casa en caso de fuertes nevadas, que a veces miden un espesor considerable (Setcases).

Otro elemento de casi todas las casas pirenaicas es el banco de piedra (catalán, *pedrís)*, puesto al lado del portal de la casa, para sentarse a tomar el sol o el fresco, y también para subir y bajar cuando se monta en caballería.

CARACTERÍSTICAS INTERIORES

Distribución del espacio.—La distribución de la planta de la casa altonavarra es elemental. Se reduce a poner en el piso bajo las cuadras, el cuarto de aperos y la típica cocina, que a veces se halla en el piso de arriba. Encima de esta planta están los dormitorios y la sala, y más arriba, el desván. En el piso de habitación hay un pasillo central, al que dan las puertas de los cuartos, a ambos lados. Y este pasillo recibe la luz por sus extremos. No hay bodegas, y en el fondo de la planta baja suelen estar los establos. Por lo general, en el Alto Aragón, el piso alto o *falsa*, destínase también a despensa.

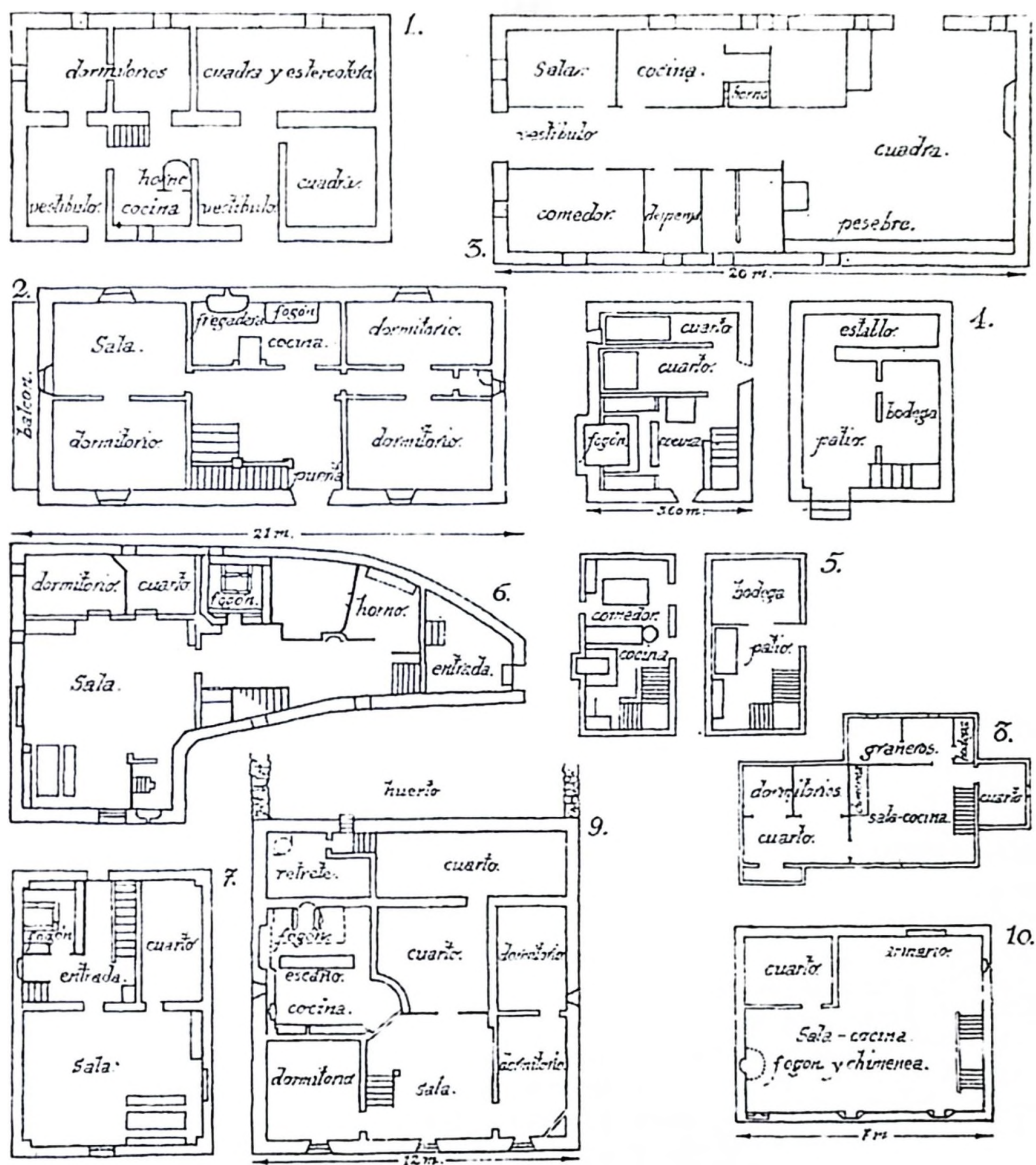
En el Arán, dado el carácter ganadero de la comarca, la distribución interior de la casa está supeditada a dejar grandes locales para almacenar la hierba destinada al ganado durante el largo invierno, así como establos para encerrarlo, y otros depósitos para guardar la leña. La cocina y el horno están en la planta baja; las habitaciones de dormir, en el primer piso, y encima el desván, que en las casas pequeñas sirve de pajar.

La casa ribagorzanopallaresa, por regla general, tiene planta muy irregular y se encuentra distribuída así: una *entrada*, donde suele encontrarse la pocilga, la despensa, con los graneros, y algunas veces el horno de amasar el pan, así como el corral de las ovejas; en otros casos, la entrada principal está en la era, donde también están las cuadras y los pajares, y al mismo nivel la vivienda. En el primer piso suele hallarse la sala con el hogar, los dormitorios e incluso el horno. En el segundo piso suele haber otros dormitorios, o bien el desván *(trebol)*, que sirve de pajar en la mayoría de los casos.

En la casa cerdana, la parte destinada a vivienda tiene una distribución parecida a la de las otras comarcas catalanas. En los bajos antiguamente se hallaba la pocilga, hoy reemplazada por bodegas y graneros; en el primer piso, la cocina, el comedor y los dormitorios, y encima el desván, donde se secan y conservan los productos de la tierra. La altura de los pisos no pasa mucho de los dos metros (como en todo el Pirineo); así, las habitaciones son más recogidas en invierno.

En el valle de Camprodón (Vilallonga) la entrada de la casa se confunde con la pocilga y demás establos, solamente separados con ligeros tabiques de madera que, en muchos casos, no llegan al techo. La cocina y el comedor suelen constituir una sola pieza, donde dan las puertas de los dormitorios. En las casas grandes, entre éstos y la cocina suele haber una sala más o menos grande, y en el segundo piso se halla la *terrassa* o desván, que suele servir de pajar.

Los diseños que publicamos nos darán de la distribución de la casa pirenaica una idea más detallada que todas las explicaciones.



Diversos tipos de plantas de la distribución interior en las casas pirenaicas.
(Véase su descripción al final de la obra.)

La cocina y la sala.—La cocina es el punto central de la casa, donde se condensan la vida familiar y aun la de relación: en ella se come, en ella se reza, en ella se realiza la mayor parte de los trabajos domésticos y en ella se obsequia generalmente a los vecinos y amigos. El fuego sirve, al propio tiempo, de luz y de calor. Por eso la cocina, por regla general, se halla a continuación de la entrada de la casa, tanto si aquella está al nivel de la calle como si hay que subir escaleras para llegar a ella. Abundan los casos en que se encuentra a continuación del umbral (Pirineo oriental, Pallars, Arán, Ribagorza).

Lo más corriente, como hemos dicho, es que la cocina y el comedor sean una misma pieza, cuadrada o rectangular, amplia y espaciosa; pero algunas casas del Alto Aragón tienen, además, una recocina, que sirve de comedor durante el buen tiempo, reservando para el invierno el comer junto al hogar y bajo la gran campana de la chimenea. En cambio, en la Ribagorza y el Pallars, la cocina, con el hogar y la recocina, forman una pieza independiente, donde no suele comerse, pues para ello hay una sala comedor contigua, con una larga mesa familiar. Únicamente suelen comer en el hogar las mujeres, o bien, cuando come un hombre, solo y a deshora. En las casas más ricas de esas comarcas, incluso había un segundo comedor, para los dueños. En Navarra, en el Pirineo oriental (Ripollés y Garrotxa) y en alguna casa de Aragón, aparte de la cocina hay una sala espaciosa, reservada para los banquetes y reuniones familiares: bodas, fiestas mayores, funerales.

Las eras.—En los caseríos vasconavarros (valle del Baztán) encontramos la era casi siempre delante de la fachada principal de la casa (como en las masías catalanas). Constan solamente de una plazoleta, rara vez cercada de pared, en cuyo caso se cierra con una barrera; unas veces tiene el suelo enlosado, y más frecuentemente de tierra apisonada (Elizondo, Elbetea). En Ochagavía hay unas grandes eras comunales, ancha llanura donde crece la hierba, como si fuera un prado. También las hay así en Garde (Roncal). En Escaroz (Salazar) hay pocas eras; generalmente se trilla en las bordas, y el cereal que recogen cerca del pueblo los propietarios de eras particulares, lo dejan trillar en ellas a sus vecinos. En el Roncal y en Ansó las eras presentan las mismas características: una erola rodeada de pared no muy alta, con un pequeño cobertizo o pajar en forma de caseta, a un lado. Pero también hay allí grupos de eras comunales, como en Garde y Ochagavía, aunque éstas son sin cobertizo.

Tanto en Ansó, como en el llano de Jaca, Biescas, valle de Broto, Ainsa, etcétera, las eras están separadas del pueblo, como en el Somontano y en la Montaña, cercadas con una pared circular, más o menos alta, y dotadas de un cobertizo, en un rincón, para amontonar la paja en caso de lluvia (Alzáñigo, Ainsa, Escalona, etc.). En todo el valle de Tena abundan las eras y pajares

con alta pared formando barrio o patio (Lanuza, Sallent, Ezcarrilla). Este tipo de era es común a todos los valles pirenaicos, hacia Oriente, hasta llegar a Queralps. Se caracteriza por estar siempre enlosada, tener pequeños o grandes cobertizos, con pajares o almacén de forrajes y aparecer cercada de altas paredes y cerrada con un portalón de dos hojas, protegido por un tejadillo de tejas o de losas. Estos detalles nos informan de que el país practica ante todo la cría y recría de ganado mayor; por eso necesita grandes locales donde guardarlo y



Hórreo o granero, aislado de la casa, en Villanueva de la Aézcoa. - *(Cl. Roldán.)*

almacenar forrajes para su manutención, especialmente durante el invierno.

La característica de la era en algunos valles orientales y ribagorzanos y pallareses es el cobertizo formado con grandes vigas oblicuas *(l'estisora)*, que sostienen el piso y la cubierta, en muchos casos; si bien se trata de una invención moderna, pues antiguamente el ganado lanar se encerraba en grandes pórticos de gruesas paredes, como ocurría también en el Ripollés. En el Urgellet encontramos el mismo tipo de era que en la Cerdaña y el Pallars. Las de Andorra son muy afines a las de la zona meridional del propio Pallars. Y si bien en Queralps abundan las erolas o plazoletas destartaladas para trillar, no obstante predominan las cercadas de paredes altas, con gran portalón,

como las de los valles más occidentales. La era del valle de Camprodón se encuentra delante o al lado de la casa, y consiste en una plazoleta enlosada o empedrada, unas veces cercada (Vilallonga), pero más frecuentemente abierta. Allí suele trillarse en la calle o espacio que está delante de la casa. El pajar, en este caso, está en el desván o en un anexo.

Los hórreos.—En tiempos muy lejanos, los pueblos de algunos valles del Pirineo navarro usaban unos edificios sueltos, mantenidos sobre cuatro pilares, que, según parece, hacían el oficio de graneros, despensas o pajares, como los *palleiros* y *cabaceiros* de Galicia y Asturias.

En Abaurrea Alta (la Aézcoa) aún existe un bello ejemplar de hórreo antiguo, alzado sobre cuatro pilares de piedra labrada y muy parecido a otro de Villanueva de la Aézcoa. Aunque están tapiados los espacios entre pilar y pilar, el objeto a que iba destinado tan arcaico edificio es patente. Hórreos pueden rastrearse también en Vizcaya, algo de Guipúzcoa e incluso en el Pirineo francés.

LA CONSTRUCCIÓN DE LA VIVIENDA

Cuando el hombre pirenaico quiere levantar una casa u otra obra similar, en general no tiene necesidad de arquitecto, de aparejador, ni siquiera de planos. Expone su propia idea al maestro de obras o albañil del lugar o de otro cercano; éste da su opinión, y los dos, y a veces un tercero, vecino o amigo, planean la obra y la emprenden como mejor les parece. Por esto las casas pirenaicas y sus anexos aparecen desparramados acá y allá, sin orden ni concierto, pero no sin gracia. En las construcciones de antaño, casi no intervenían ni albañiles, pues se hacían entre familiares y vecinos.

Los materiales.—Durante mucho tiempo, en el Pirineo, como en otras partes, los materiales de construcción eran sin transformar, en bruto: madera, piedra, tierra, ramaje, yeso, cal, arena. El siglo XIX trajo una profunda mudanza: se obtuvo el cemento y se explotó el hierro. Mas en el Pirineo español siguen empleándose los materiales proporcionados por el propio terreno: el granito, las oscuras pizarras silúricas, los cantos rodados que los ríos arrastran y pulen, y la madera, que tanto abunda en los bosques desiertos. En donde la cal, la arena, el yeso y el cemento escasean, las construcciones se hacen (y aun más se hacían) sólo de piedra sin labrar y con mortero de arcilla o barro.

Solamente en Navarra, en Aragón y en los *casals* del Arán vemos con mucha frecuencia la piedra labrada; también se vuelve a encontrar mezclada con la tierra cocida en la zona más oriental (Ripollés, Garrotxa, Alto Ampurdán).



UNA VETUSTA CALLE DEL PUEBLO DE RIALP (LÉRIDA), CON CASAS DE ENTRAMADOS.
(Cl. M. de I. y A. P.)

Las paredes exteriores.—En la casa navarra altoaragonesa y montañesa la piedra es empleada generalmente en forma de mampuestos, labrándose en forma de sillarejos o sillares, en parte o en la totalidad de la fachada principal, y aun en todas ellas cuando la casa aspira a distinguirse de las corrientes. También es usual emplearlos en los jambajes de puertas y en las cadenas esquineras. Lo típico del valle del Baztán es el empleo de la piedra arenisca rojiza, que abunda en todo el país y da una tonalidad muy subida a todas las edificaciones que la usan.

En el Arán se tienen presentes los rigores del clima, como en toda la alta zona; por tanto, se emplean gruesos muros, sin aberturas orientadas al Norte, cuando es posible. En Ribagorza y el Pallars, así como en el valle de Bohí, domina el granito. En los valles de Capdella, Aneo, Cardós, Vallferrera, Andorra, Cerdaña, casi hasta Queralps, emplean la pizarra oscura, que da una tonalidad pobre y triste a las construcciones, todas sin revocar. En la zona meridional se emplea la piedra grisácea calcárea, mezclada con el *pigal* o piedra de río, solamente desbastadas muy toscamente y unidas con mortero de cal y arena. Casi siempre se dejan los muros sin revocar o enlucir, con cadenas esquineras y jambajes de puertas (además de arcos) construídos de piedra porosa, llamada en catalán *tosca*, que puede ser aserrada como si fuese madera. En Puigcerdá, donde la piedra escasea más que en el resto de la Cerdaña, los muros se hacían antiguamente de piedra y mortero de arcilla, hasta el primer piso, y de allí para arriba, de pared de tapia; después lo enlucían todo y hacían volar los tejados más que de ordinario, para proteger las paredes contra la humedad. En el llano ceretano se construyen de cantos rodados del río, sin revocar; lo mismo en el valle de Camprodón.

Típico del Pallars, central y oriental, es el muro de entramados verticales construído de madera y mortero de yeso con desperdicios de obras *(teulissos)*, al estilo de los tabiques de la zona meridional de la misma comarca, que encontramos en Rialp, Tirvia y Añet de Besán. Hasta el primer piso son edificados de piedra oscura pizarrosa, y de allí para arriba de entramados verticales de madera, rellenados los espacios de mortero y desperdicios de obras, de un grueso máximo de unos 8 a 10 centímetros. El entramado, en la mayoría de los casos, sale más que el muro de piedra inferior, formando saledizo de unos 50 centímetros, que descansa en los extremos salientes de las vigas del piso, dando un aspecto verdaderamente pintoresco al frontis de la casa. Esta característica de edificación exterior la volvemos a encontrar en una zona poco extensa del extremo occidental de nuestra cordillera, donde los entramados y pisos en saledizo se extienden por las regiones de los ríos Bidasoa y Urumea. La línea meridional, límite de los entramados, cruza Navarra de Oeste a Este, pasando al sur de la Burrunda y la Barranca, y al norte de Pam-

plona. Donde con mayor abundancia se encuentran es en el oeste de dicha zona, es decir, en las cuencas de los ríos Bidasoa (en el Baztán se ven muchos), Urumea, Leizarán, Araxes y Araquil. Abundan también al oeste y al este de Pamplona. En cambio, en el resto de la zona se rarifican extraordinariamente, llegando a faltar casi en absoluto en las cuencas superiores de los ríos Irati, Urrobi, Salazar y Ezca. Sólo en Ochagavía, Escaroz y en Isaba hemos visto algunos ejemplares. El tipo de entramado aparente que se da en Navarra tiene un armazón formado por travesaños verticales u horizontales, viéndose raramente piezas oblicuas. Unas veces el entramado se combina con el piso en saledizo, que es el más corriente; pero hay bastantes ejemplares de entramados sin saledizo que ocupan casi toda la fachada principal de arriba abajo. El piso en saledizo se da en una pequeña parte solamente: en las cuencas de los ríos Bidasoa y Urumea. Estos pisos de Navarra ofrecen, en general, poco saliente. Y, como en el Pallars, el piso en saledizo corre paralelo con el entramado de la fachada. Actualmente, una y otra construcción han caído en desuso para las fachadas; pero en el Pallars y en Eriste (valle de Benasque) aún se usa en paredes secundarias exteriores. Antiguamente, esta edificación de la fachada debía de ocupar otras zonas pirenaicas, pues en Vilallonga (valle de Camprodón) hemos visto una casa con fachada de entramado apoyado en el saledizo de los dos pisos. También hay fachadas de esta clase en las edificaciones antiguas del Urgellet (Castellbó) y la Garrotxa. En Castellbó, sobre todo, aparecen entramados verticales y oblicuos, formando X, apoyándose en el saledizo del primer piso, en casas del siglo XVII; algunas, actualmente, revocadas.

En la zona alta, sobre todo en Navarra, y antiguamente en Aragón, es frecuente ver las casas separadas formando estrechísimas calles. Este espacio entre casa y casa, que ahora mide unos 50 centímetros, antes solía ser de unos 75 centímetros y se llama *ertea*, en vasco, y belena, en castellano. Si al construir una casa se ponen de acuerdo los dos vecinos, pueden cargar la una al lado de la otra; pero si no, se ha de dejar el espacio establecido por la ley tradicional. En la zona meridional, casi siempre se presentan juntos los muros de las casas, e incluso en el Pallars una pared sirve para dos casas, por lo que a esas paredes se les llama *mitjeres*. Pero si uno de los dos no está de acuerdo, ha de dejar un metro de luz.

Los huecos de los muros.—En Navarra, la forma del dintel de la puerta varía entre el arco apuntado y el rebajado. El arco de medio punto se encuentra con frecuencia en los valles de Salazar y Roncal. De arco rebajado hay bastantes puertas en Burguete, la Aézcoa, Salazar y el Roncal. El arco apuntado es muy raro y se hallan ejemplares sueltos que, generalmente,

corresponden a casas antiguas. Lo corriente es el dintel de piedra o de madera, plano o recto, que se encuentra en casi todos los poblados del Alto Aragón, hasta Gistaín. Salazar y Roncal, con Ansó y Hecho, forman un tipo casi común. En Canfranc volvemos a encontrar los marcos de las puertas de entrada de las viviendas y pajares, construídos con dos montantes de madera coronados por un dintel, también de madera, en forma de medio arco, como en Burguete, Espinal y en otros pueblos navarros. En cambio, este marco no existe en Ansó.

Otros marcos de madera parecidos, si bien más rústicos, sin modelar el dintel, o sea completamente cuadrados, los encontramos en el valle de Gistaín, Arán, Cardós, Vallferrera, Andorra, Queralps, alto valle de Camprodón, hacia la Garrotxa, antiguamente en la Cerdaña, y hoy en el otro extremo del Pirineo, en la Aézcoa y en muchas chabolas del Roncal. Dichos marcos se usan tanto para las puertas de entrada como para las ventanas de las viviendas más antiguas, si bien en la misma zona se ven algunos marcos de piedra labrada en forma de arco de medio punto.

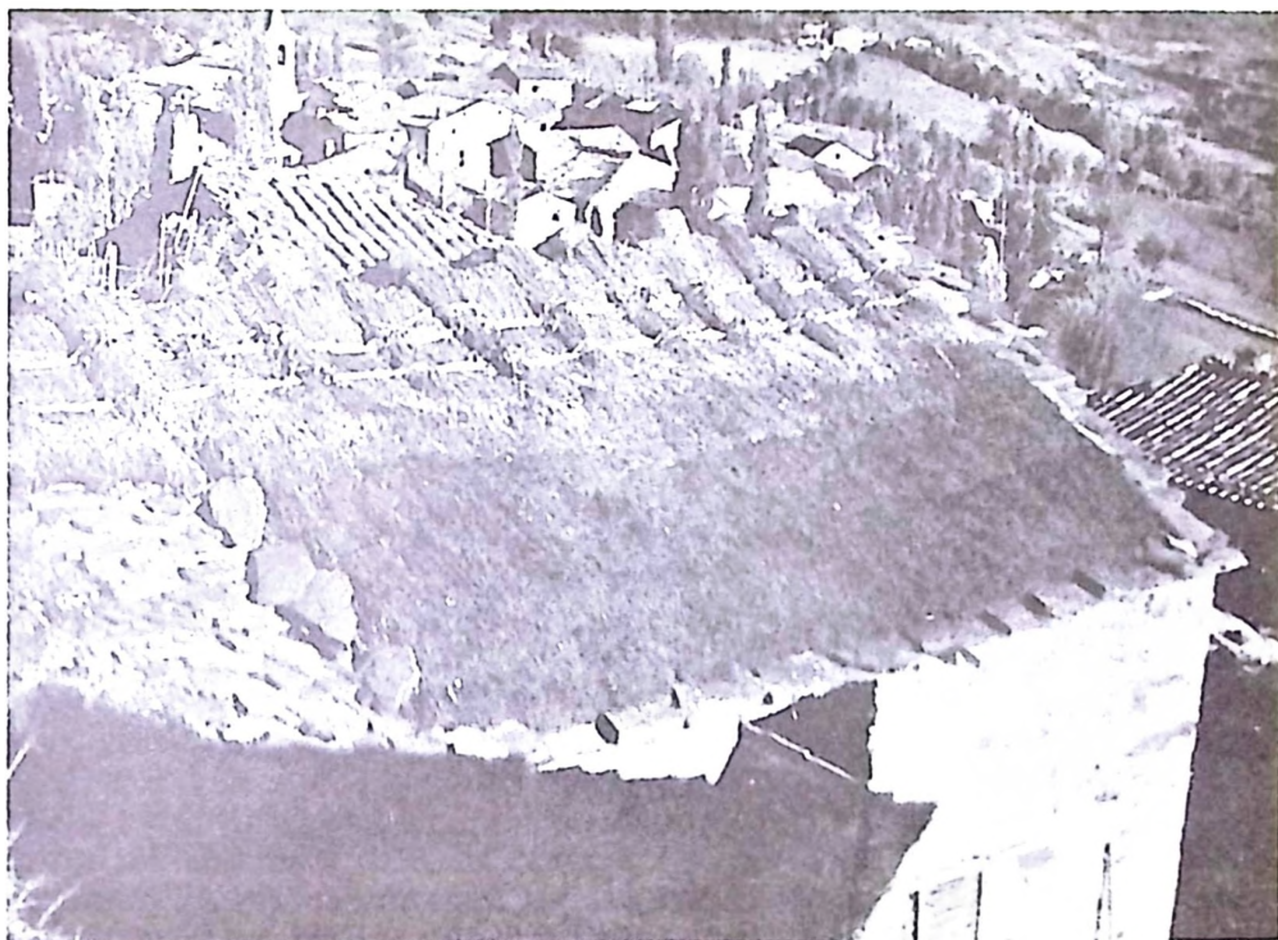
En la Ribagorza y el Pallars meridional, y en algunos pueblos del Pallars central, el material que más se emplea para construir el arco de las puertas es la *tosca* citada, tallada en sillares, para *l'arc de punt alçat* (medio punto), *l'arc de punt rebaixat* y *l'arc d'ansa de panyer* (muy rebajado), y si el marco se hace recto o plano, que es el tipo más corriente, se coronan los montantes de piedra con una o varias vigas.

En la Cerdaña, antiguamente eran de madera; pero en la actualidad los hacen de granito labrado. En la zona más meridional y oriental (Ripollés, Garrotxa, etc.), los arcos de las puertas son construídos por lo general de ladrillos de canto, formando punto rebajado, si bien abundan también los arcos a medio punto, con dovelas de piedra en las casas y *masíes* antiguas.

En los dinteles de las casas antiguas del Baztán (Elizondo) abunda un escudo de armas escaqueado, unas veces con corona y otras sin ella. Éste parece ser el emblema del valle. Según la tradición, Sancho el Fuerte de Navarra regaló un juego de ajedrez al señor del valle, y desde entonces ha quedado como el blasón del Baztán. También abundan los escudos, emblemas y símbolos populares (círculo solar, svástica, etc.), en los dinteles del Espinal y otros pueblos navarros. En el Alto Aragón es muy frecuente ver las puertas de las casas coronadas por escudos nobiliarios. Muchos de los rasgos señalados dependen de variaciones en los estilos artísticos a través de la Historia.

Las cubiertas.—Los materiales empleados en la edificación de la cubierta tradicional de la casa pirenaica presentan muchas variantes, pues se emplea la paja, la madera, la losa, la teja e incluso, en un área muy reducida, la tierra apisonada sobre madera, en forma de terrado o azotea, de estilo mediterráneo.

Para la cubierta primitiva parece que se empleaban haces de paja de centeno sin trillar *(palla fustal)*, entrelazados a los envigados (Arán, Pallars, Ribagorza), o puestos sobre un entarimado de tablas (valle de Gistaín). Estas cubiertas resultan muy impermeables, pues con la intemperie se van cubriendo de una corteza especial que les da aquella cualidad. Además son muy



Casas cubiertas con paja, lastras y tejas, en Las Paules (Huesca). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

económicas y buenas aisladoras del frío en invierno; pero tienen el inconveniente de la poca duración y de ser en extremo peligrosas en caso de incendio.

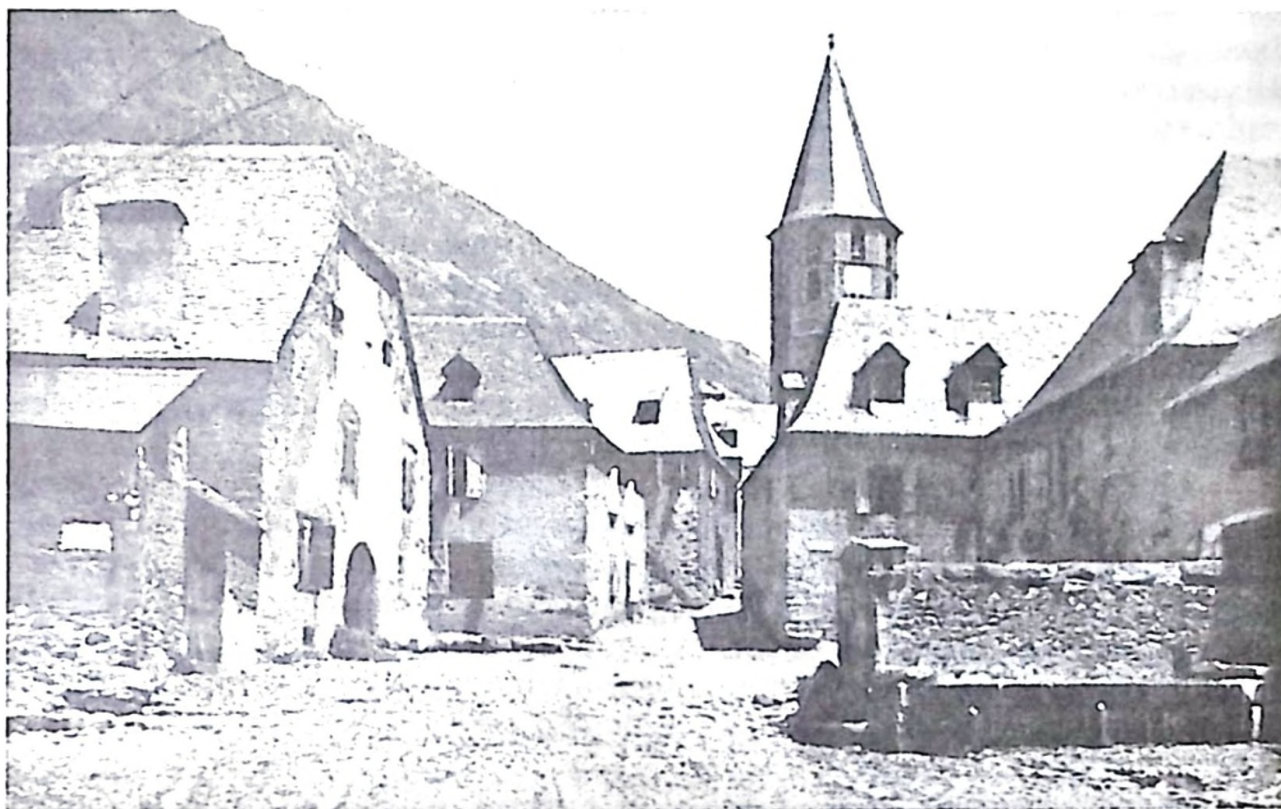
El tipo de cubierta de paja debía de ser el primitivo de toda la alta zona pirenaica de uno y otro lado de la cordillera. Aún se ven bordas y casas cubiertas de paja en Bielsa, valle de Gistaín, Arán, Alto Isabana y pueblos de las vertientes del Noguera Ribagorzana y del Esera, desde Renanué (valle de Benasque), pasando por Las Paules, Suils, hasta Denúy (Ribera de Noales); en el Alto Pallars (Cardós, Vallferrera) y en el Luxonais.

Posteriormente, en toda la Navarra pirenaica, desde el valle del Erro, Espinal, hasta el valle del Roncal, con Ansó y Hecho, todas las cubiertas eran de *tablilla*: unas placas de madera, cuadrilongas, un poco mayores que un ladrillo, colocadas en forma de escama de pescado. De ellas, aún he visto muchas en Espinal, Garayoa (donde se ven buenos ejemplares), así como en Ochagavía, Isaba, Roncal, etc. Los inconvenientes de la tablilla (abarquillamiento, putrefacción y propensión a incendios) y las ventajas de la teja plana de arcilla cocida, oriunda de Francia, han producido la general sustitución de aquélla por ésta, que es la que predomina hoy en toda la zona de la tablilla, pasando antes, en muchos casos, por la teja curva. En el valle de Gistaín se ven casas antiguas y algunas modernas (San Juan), cubiertas de madera, como en Navarra, pero con tablillas bastante mayores. Asimismo, en el alto valle de Barrabés (Forcat, Senet) se ven aún cubiertas de madera, pero con tablas largas verticales ensambladas con listones.

La cubierta de losas estuvo muy extendida, y aun hoy es la que ocupa mayor área en toda la cordillera pirenaica. En Andozain (San Sebastián) se ven algunos edificios cubiertos con losas que se extraen en las cercanías de Goiburu. Abundan en Valcarlos, y sobre todo en el valle de Goñi. En general, todas las cubiertas actuales de la alta zona catalanoaragonesa son de losas de pizarra (Canfranc, valles de Tena, Bielsa, Gistaín, Benasque, Barrabés, Bohí, Arán, Capdella, Aneo, Cardós, Vallferrera, Andorra, Alta Cerdaña, valle de Rigart-Toses, Planoles, Queralps y Setcases, llegando incluso a Baget, donde se ven algunos testimonios). Se presentan cubiertas de losas ordinarias, generalmente de arenisca de color tostado, desde la canal de Berdún, llano de Jaca, hasta Castiello (Canfranc), incluída la montaña de Navarra y Huesca, llano de Biescas y valle de Broto, la Ainsa hasta La Infortunada, con los valles de Vió y Puértolas, zona baja de Benasque, parte norte de la Baja Ribagorza (Roda), Alto Isabana, Ribera de Noales (Castanesa) y en el Flamisell (Coma de Montrós), hacia la Ribera de Sort. Se diferencia una zona de la otra en que en la zona de la pizarra clavan actualmente las losas, pues los tejados son más inclinados, y eso les impide que resbalen, presentándose colocadas con mucha simetría; son de forma redondeada en la zona aragonesa y cuadrada en la catalana. Las losas de la zona meridional, más recias y rústicas, se presentan desordenadas y sin clavar.

Cada día se va generalizando más la teja curvada de arcilla cocida. Se encuentra en todo el norte de Navarra, viniendo desde Guipúzcoa, cuenca del Bidasoa hasta el Roncal, mezclada con la tablilla y con la teja plana moderna. En la región que se extiende desde Burguete a la frontera con Huesca, la teja curva, que se usó después de la tablilla, va desapareciendo y es sustituída por la plana. Esto, Urabayen lo explica por la mayor inclinación de las cubiertas

de esta zona, que no permite el uso de la teja curva, la cual no podría mantenerse sobre ellas. La teja plana también se usa en Ansó, al lado de la tablilla, y en alguna ocasión, de las losas rústicas. En la zona meridional de Aragón y Cataluña, salvo pequeños focos aislados, se puede señalar más o menos una línea septentrional de la teja, que va desde Berdún, Biniés, Santa Cecilia (todo tejas), mezclándose con losas en el llano de Jaca y Sabiñánigo



Las magníficas cubiertas de pizarra en el alto valle de Arán, en el pueblo de Salardú. - *(Cl. C. E. de C.)*

(Gállego). Por el Esera, la teja termina en Campo; losa y alguna teja, en Castejón de Sos, Bisaurri; paja, losa, teja, en Renanué, Fadas, Piedrafita, San Valerio, Las Paules, Villarrué, Suils, Nerill, Senúy, Noales; teja sola, en Vilaller (Noguera Ribagorzana), Llesp (Noguera de Tort), con todo el Bosia; losa y teja, Aguiró, Astell, Montrós (Flamisell), hacia Ancs, Montardit, Sort (Noguera Pallaresa), llano de la Seo, Baja Cerdaña, Ribes, Setcases, Vilallonga, y de teja sola, todo el Ripollés, hacia la Garrotxa y Ampurdán.

Finalmente, el material empleado en el área del terrado lo constituyen travesaños planos de madera *(titxells)*, colocados muy juntos, de viga a viga,

o, en algunos casos, un envigado de viga *junta*, con una capa más o menos gruesa de tierra apisonada encima, que aumenta el espesor y la consistencia.

Los pisos.—Por lo general, en toda la zona alta los pisos de las viviendas son construídos de madera, con losas superpuestas en algunos casos (Baraguás, Cerdaña). Antiguamente eran de tablas en la comarca de Jaca; en el Alto Urgellet, e incluso hemos visto algunos en Lladó y Figueras, mezclados con los de obra *(de revoltó)*. Este tipo domina actualmente en toda la zona meridional catalana. El tipo antiguo pallarés, que también se extendía hacia la Ribagorza, era el *trebol antitxellat*, esto es, construído de *titxells*, como el terrado, con una capa de barro de arcilla encima y grandes losas para el pavimento de la casa; en los de las bordas, pajares y *upbles* (cobertizos de las eras), en lugar del barro ponían una capa de excremento de oveja (Sarroca de Bellera, etc.). Estos pisos, de los cuales aun actualmente se ven muchos, eran comunes a toda la zona meridional del Pallars y la más oriental (la Llevata) de la Ribagorza. Desde hace unos ochenta años se va introduciendo el *trebol de revoltó* de mortero de yeso con trozos de teja. En Figueras y Lladó he visto una variante del piso de *titxells*, hecho con cañas gruesas dispuestas de la misma forma y recubiertas con una capa de mortero de yeso.

Típicos del Pirineo oriental son los techos abovedados, ya con bóveda de cañón, ya de forma cruzada, como en las capillas, unas veces construídos con pequeños sillares de piedra, otras de mortero y piedras sueltas, por el sistema de encofrado (Lladó, Vilallonga, Setcases). También encontramos algún ejemplar de esta construcción en las casas ganaderas antiguas del Pallars, Ainsa y Baraguás (Aragón). Unos y otros, tanto los de madera como los de caña o de obra, se presentaban sin enlucir, a material visto.

Los tabiques.—Por lo regular, el material empleado en la construcción de los tabiques interiores que dividen las habitaciones de la casa, en general, corre paralelo al material empleado en los pisos. Son de madera en tablas en toda la zona alta, y los más antiguos, de varillas y mortero de yeso, por el sistema de entramado sencillo; los más modernos son de ladrillos, en la zona meridional. En Burguete actualmente son de ladrillo; pero en algunas casas antiguas se conservan todavía los de adobe *(troska)*, recubiertos con cal y yeso. En Ataun, como en buena parte del Norte, eran frecuentes los tabiques hechos con varillas de avellano, tejidas a unos palos verticales, que solían sujetarse a una viga horizontal, cubriéndolos luego con mortero. En algunos caseríos, en lugar de cubrirlos con mortero, lo hacían con unas telas muy gruesas de lienzo. Se ven algunos tabiques de tabla y son frecuentes los de mortero, para cuya construcción se colocaba un tablero vertical, contra el cual se levan-

taba el tabique de 8 a 10 centímetros de grosor, y después que éste se endurecía, se quitaba el tablero. Así se hacen actualmente en el Pallars y en toda la zona meridional, donde no se usa el ladrillo. En el valle de Salazar y Roncal, como en Ansó, Gistaín, etc., son de obra, con listones y mortero de yeso, como los descritos. En Las Paules he visto tabiques de varillas tejidas, sin enlucir, al lado de los de obra. En el valle de Bohí se hacían tejidos y recubiertos de barro. Actualmente los he visto iguales, pero enlucidos de yeso, en Bohí. En Mañanet, Capdella y Espúy he visto estos antiguos tabiques, que nos hablan de culturas remotísimas, recubiertos con excremento de vaca, como las colmenas. Actualmente, en esta misma zona, los espacios entre los listones, en vez de rellenarlos con varillas tejidas y embadurnadas, los rellenan de mortero de yeso y pedazos de teja, por el procedimiento empleado en Vasconia.

Las escaleras.—Ocurre con las escaleras interiores lo que con los pisos y tabiques: son totalmente de madera en toda la zona septentrional, y de obra, aunque en algunos casos también de madera (llano de Jaca), en la zona inferior. En el Pallars, los peldaños de las escaleras de obra eran construídos encima de una especie de tabique o entramado resistente edificado en plano inclinado, de tramo a tramo de escalera.

Ritos y ceremonias de la construcción.—Una de las creencias más extendidas en las sociedades primitivas—dice Frankowski—es que la tierra sobre la cual vivimos no nos pertenece y la tienen en su poder espíritus más fuertes que nosotros. El hombre que edifica una casa, o siembra los campos, se expone a la ira y a la venganza de esos espíritus por haber turbado su quietud. Los pueblos primitivos de África, como los indios de Méjico, ofrecían sacrificios humanos a los espíritus de la tierra en las construcciones de los templos y las casas. Los judíos y algunos pueblos europeos, especialmente los romanos, enterraban víctimas humanas, vivas o muertas, en los cimientos de sus edificaciones.

De tales costumbres y ritos antiguos encontramos supervivencias muy señaladas e interesantes en la construcción de la casa y anexos en los valles pirenaicos.

En Son del Pino (valle de Aneo) era costumbre hacer bendecir por el cura revestido el terreno donde se había de levantar la casa. Al poner la primera piedra de los cimientos, la regaban de vino con el porrón y hacían una libación extraordinaria, que llamaban *fonamentar lo fonament.* En otros sitios del Pallars acostumbraban poner una moneda de oro al empezar los cimientos, y al colocar la primera piedra era costumbre regarla con vino, como en

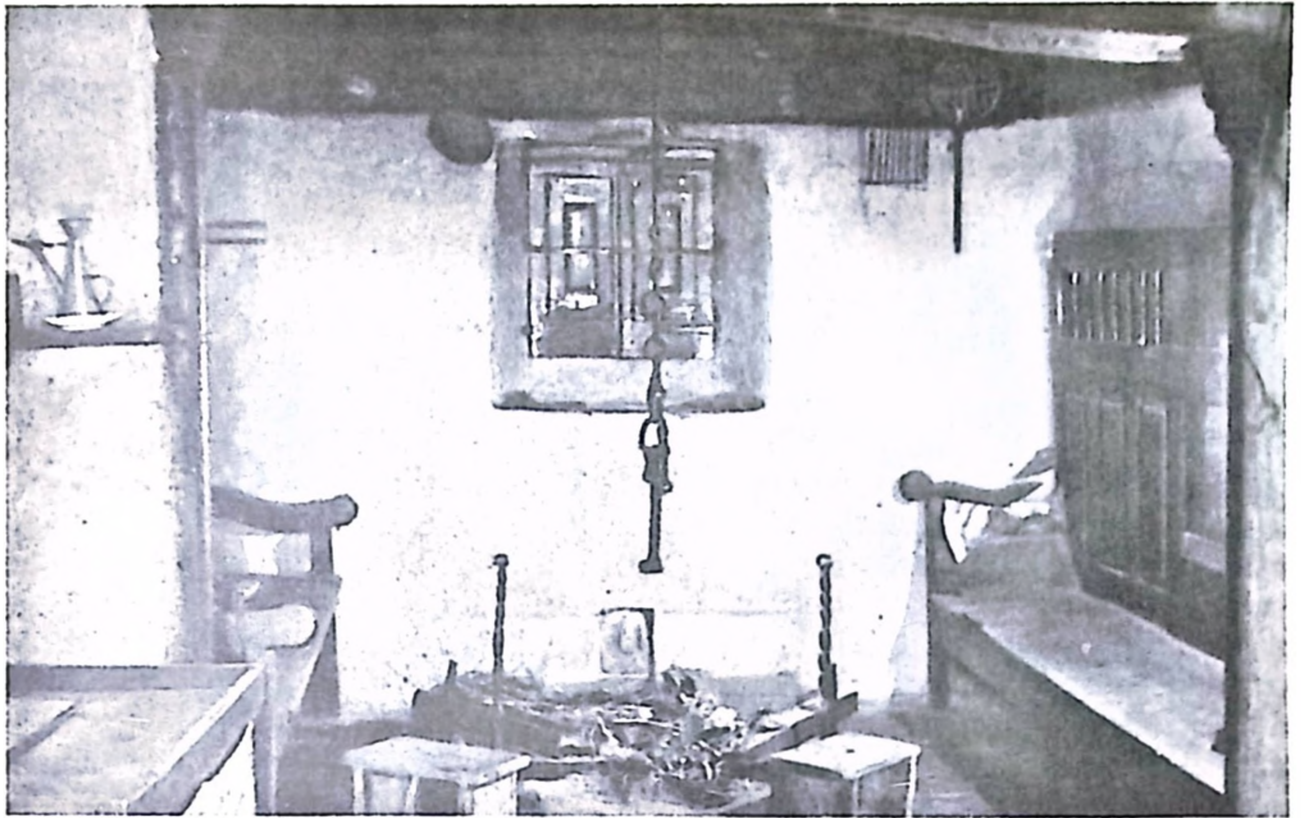
Son, y después cada uno de los presentes en el acto se subía en ella y bebía con el porrón un largo trago de vino. Podemos comparar estas ceremonias con las que aún subsisten en Bulgaria y en otros países, donde matan un cordero y riegan los cimientos con la sangre, o como en Rusia, que entierran en los cimientos un animal de corral. En la España medieval se encuentran también sacrificios semejantes. En Ribera (Pallars) hay la costumbre de que los cimientos sean pisados por la persona más vieja de la casa, y sus hijos le hacen colocar la primera piedra, o al menos tocarla. En el Ripollés y valle de Ribes, el propietario hacía grabar su nombre en la primera piedra y convidaba con pan, longaniza y vino a los albañiles. En la Garrotxa ponían guijarros de obra de tierra cocida en los cimientos (signo de apropiación), y en algunos casos colocaban monedas.

En el valle del Baztán, al afianzar la primera viga del caballete del tejado, hacen lo que llaman la *bizkar-besta:* el amo paga una merienda a todos los concurrentes al acto (Elizondo). Este rito se nos presenta más completo en el valle de Burguete. Cuando cubren la casa, es costumbre colocar una cruz sobre el caballete *(bizkar)*. Entonces el dueño obsequia a los obreros con una cena, que también llaman la *bizkar-besta* (fiesta del caballete). Y en Gistaín encontramos el mismo rito, sin la merienda. Al poner la primera viga del caballete dèl tejado, hacen una cruz de madera y la clavan en el ángulo del caballete del frontis, rito que aparece en otros pueblos de Europa[3].

En Ansó, al cubrir la casa, o cualquier otro edificio, el amo pagaba una merienda o cena a los que habían intervenido en ella, merienda que se llama *la levantadera.* En los caseríos vasconavarros del Aralar, cuando cubren la casa, hay la costumbre de que un carpintero coloque en el caballete, sobre el frontis, una rama de laurel. Después, los que han trabajado en ella son obsequiados con una merienda-cena, que llaman *trapalea* (Barandiarán, 1925). En Sarroca de Bellera (Pallars), una vez cubierta la casa, si no había ocurrido ninguna desgracia, clavaban una rama frondosa *(lo ram)* en el alero del frontis del tejado; entonces el dueño pagaba una comida, que llamaban *la cubertada.* En Son del Pino y Ribera también existía la costumbre de clavar *lo ram*; pero, en lugar de comida, el dueño pagaba una bebida extraordinaria a todos los que habían intervenido en la obra. En Escaló y otros pueblos de la ribera del Noguera hasta Sort, la última losa que los albañiles colocan en la cubierta, la riegan copiosamente de vino y, luego, colocan *lo ram* en el ángulo del caballete. Después son obsequiados por el dueño de la obra con una comida extraordinaria en que el plato principal es un cabrito (1946). En Andorra, aun actualmente (1943), en Soldeo, hemos visto *lo ram* clavado en el ángulo del frontis. En Asturias, también colocan el ramo, después de cubrir el edificio.

En el Pont de Suert, en lugar del ramo, colocan una *bandera*, como se hace actualmente en otros muchos sitios, y el dueño paga la bebida a todos los constructores de la obra. En la Garrotxa, al cubrir la obra, «ponen bandera» y hacen lo que llaman la *rovellosa*, o sea una comida fraternal entre dueños y constructores.

En Espinal, Burguete, Vizcaya, Ansó, etc., antes de ir a habitar una casa nueva, la hacen bendecir por el cura. En aquellas comarcas es dicho corriente: «Casa bien puesta, la cruz en la puerta.» Y, finalmente, en Ribera, finalizada la obra, antes de habitarla ha de ser bendecida por el cura, para que no entren en ella los malos espíritus. Esta costumbre también se practica en Gistaín cuando se estrena un molino.



Típica cocina de Ansó (Huesca), con *cadieras* o escaños. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

V

HOGAR Y VIDA DOMÉSTICA

EL hogar o seno familiar de la casa *(la llar,* como se llama en Cataluña), donde se desarrolla la vida doméstica en general, en ninguna parte de España tiene tanta importancia como en los pueblos de la montaña de Navarra—ha dicho Villegas, citado por Sanjuán—, y nosotros lo hacemos extensivo a todos los pueblos pirenaicos, sobre todo de la zona central y occidental.

Hasta hace poco, aislados del resto del mundo, sus habitantes conservaban puras en el hogar las costumbres de sus antepasados. Allí, al lado del fuego, que tiene algo de sagrado, puesto que simboliza a la familia, es donde se vive, se come, se reza y se educa a los hijos con las enseñanzas ancestrales legadas por los mayores; donde se ventilan los más arduos asuntos y donde, en fin, se comentan los lances del trabajo y se hacen cálculos para el porvenir. Todas

las faenas domésticas allí realizadas tomaban, aún no hará muchos años, más marcadamente el carácter de ritos que el de ocupaciones cotidianas, por la regularidad, la minuciosidad, la constancia y hasta la unción religiosa con que se efectuaban.

LA COCINA Y EL HOGAR

Características del hogar y del fogón.—En los caseríos del País Vasconavarro del Aralar, la cocina se encuentra generalmente en la planta baja. El hogar solía estar en el centro; pero actualmente abundan los enclavados junto a uno de los muros. Le servían de base losas de piedra en las de tipo más antiguo, y una chapa de hierro, en las modernas. En los de pared solía haber una piedra llamada *su-atzeko arrie*, o piedra de detrás del fuego (Barandiarán, *A. de E. F.*, 1925). Actualmente hay una chapa de hierro. Y muchas cocinas—dice el citado autor—carecían de chimenea. Las chimeneas centrales de los hogares antiguos que nosotros hemos visto, van a parar al tejado, con una gran boca negra en forma de gigantesco embudo y una barra de hierro, de la que cuelgan los *lares* o cadena del mismo metal (Gurpegui, Isaba, Erdozain, etc.). La base del hogar la constituye una plancha cuadrada, de hierro, y el travesaño de los morillos, que la cruza, sostiene los tizones en alto sobre el fogón, para facilitar su combustión. *(Véase el grabado que encabeza este capítulo.)*

Actualmente, en Navarra, es corriente la cocina de hogar rinconero, con una chimenea de planta cuadrada o rectangular, tipo que predomina en todo el Pirineo. El fuego se enciende sobre una plancha de hierro rodeada de grandes losas de piedra o de cemento, con morillos a los lados, para sostener los tizones.

En las cocinas antiguas vasconavarras era frecuente encontrar el *zizalu* (Aralar) o *eskañoa* (Burguete), es decir un escaño de madera con alto respaldo que ocupaba un sitio próximo al hogar, o también pequeños banquillos de madera, *aulki* (Ataun), para sentarse.

En Burguete, el hogar se halla casi siempre junto a una de las paredes de la cocina. Detrás del fogón suele haber un hueco semicilíndrico, llamado *txakurtegi*, que mide alrededor de un metro y medio de largo por uno de ancho y 50 centímetros de alto. En él se disponen los tizones como en el hogar central, y no a ambos lados del hogar, sin tener necesidad de morillos, pues su base, algo más alta que el fogón, permite que los extremos de los tizones queden en el aire, facilitando su combustión. La chimenea tiene una campana de forma piramidal terminada en un tubo de humos, hacia la cubierta. Este



Casa de Biescas (Huesca), en cuya fachada sobresale, encima de la puerta, el saledizo del «fogaril» del hogar. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

tipo de hogar, renovado y perfeccionado, no solamente existe en Burguete, sino que lo vemos en el valle de Erro, Espinal, y con frecuencia en la Aézcoa, valle de Salazar, Isaba, Roncal y Ansó; muy abundante en Canfranc; algunos en Biescas, Salinas de Sin, Bielsa y Gistaín, e incluso alguno en Bonansa (cerca del Pont de Suert) y Krüger lo señala en Buerba y otros pueblos de Aragón. Como quiera que el hueco es frecuentemente más hondo que el grueso del muro del hogar, hay que construir un pequeño piso en saledizo en la parte exterior de la casa que ocupa toda la superficie del orificio. Dicho hueco interior, así como el tubo de humos hacia la chimenea, se llama en Gistaín *caminal*, y la campana, que allí es más baja y recogida que en Navarra, se llama *chambrol*.

En el valle de Erro se ve este saledizo: como veremos, el saledizo de los hornos en otros valles de Navarra (Erro, Mesquiriz). En Espinal y Burguete la cocina se halla en la planta baja, y el saliente llega al suelo. Pero lo más corriente es hallarlo suelto, como si fuera un nicho tapiado o un pequeño horno salido del muro (Ochagavía, Escaroz, Isaba, Ansó, Canfranc, Salinas, Bonansa, etc.).

Tipo de fogón de hogar muy antiguo—según Barandiarán—es el que aparece aún en algunos caseríos vascos; tiene forma de hoyo circular practicado en el suelo de la cocina. El mismo tipo de hogar—dice el citado autor—apareció en el nivel eneolítico de una de las grutas de *Jentiletxeta* (Motrico), y en el nivel magdaleniense de la cueva de *Lumentxa* (Lequeitio) había también un hogar análogo *(A. de E. F.* XII, página 101). En el Pallars, los pastores de Mañanet encendían el fuego para guisar la comida en un hoyo profundo practicado fuera de la cabaña.

En el Alto Aragón, aparte del tipo de hogar evolucionado que acabamos de estudiar, el hogar típico del país suele ocupar el centro de la estancia (Gistaín y, antiguamente, en otros pueblos); pero abunda más el enclavado en un lado o ángulo de la cocina. Entonces los lados del hogar están guarnecidos de bancos y de mesas plegadizas, para comer en ellas. Los que hemos visto actualmente en las casas antiguas de Ansó y Baraguás se encuentran a un lado o a un extremo de la cocina-comedor, separados del resto de la pieza por dos columnas bellamente trabajadas (Ansó), o bien por dos rústicos pilares de piedra que sostienen una gruesa viga (Baraguás); con una *cadiera* o escaño a cada lado (Ansó), y en algunos casos (Baraguás) con un banco al fondo, de lado a lado de las *cadieras*, quedando el *fogaril* o fogón en medio. El fogón, por regla general, se halla un poco levantado del suelo, formando un hoyo cuadrado, rodeado de piedras largas, y cruzado por los *murillos*, en los cuales se apoyan, levantados, los tizones. El techo forma una ancha campana para recoger el humo, de donde cuelga el *calderizo*. En Gistaín hemos visto un tipo de



HOGAR CENTRAL PALLARÉS DE SANTA COLOMA (LÉRIDA), CON LOS ANTIGUOS MORILLOS, EL LAR Y EL BANCO PATRIARCAL. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

fogaril antiguo, que Krüger cita también de Gallisué, que se encuentra emplazado en medio de la ancha estancia de la cocina, elevado del suelo unos 25 a 30 centímetros, formando una base plana y otra de inclinada, en cuyo centro hay fijados unos monumentales morillos. Éste es un tipo de hogar característico del Alto Aragón, del que en Gistaín sólo quedan dos ejemplares.

Antiguamente, el fogón o fogaril de unos y otros tipos era enlosado y rodeado de piedras salientes hacia arriba, para evitar que el rescoldo y la ceniza cayeran al suelo; actualmente los fogones suelen ser llanos, y para evitar que la ceniza no resbale, se pone un estrecha faja de hierro que, apoyándose de los extremos en los morillos, rodea los lados y la parte delantera del fogón, o sea lo que se llama *guardacenizas* en Bielsa, o *rodafocs* en Pallars.

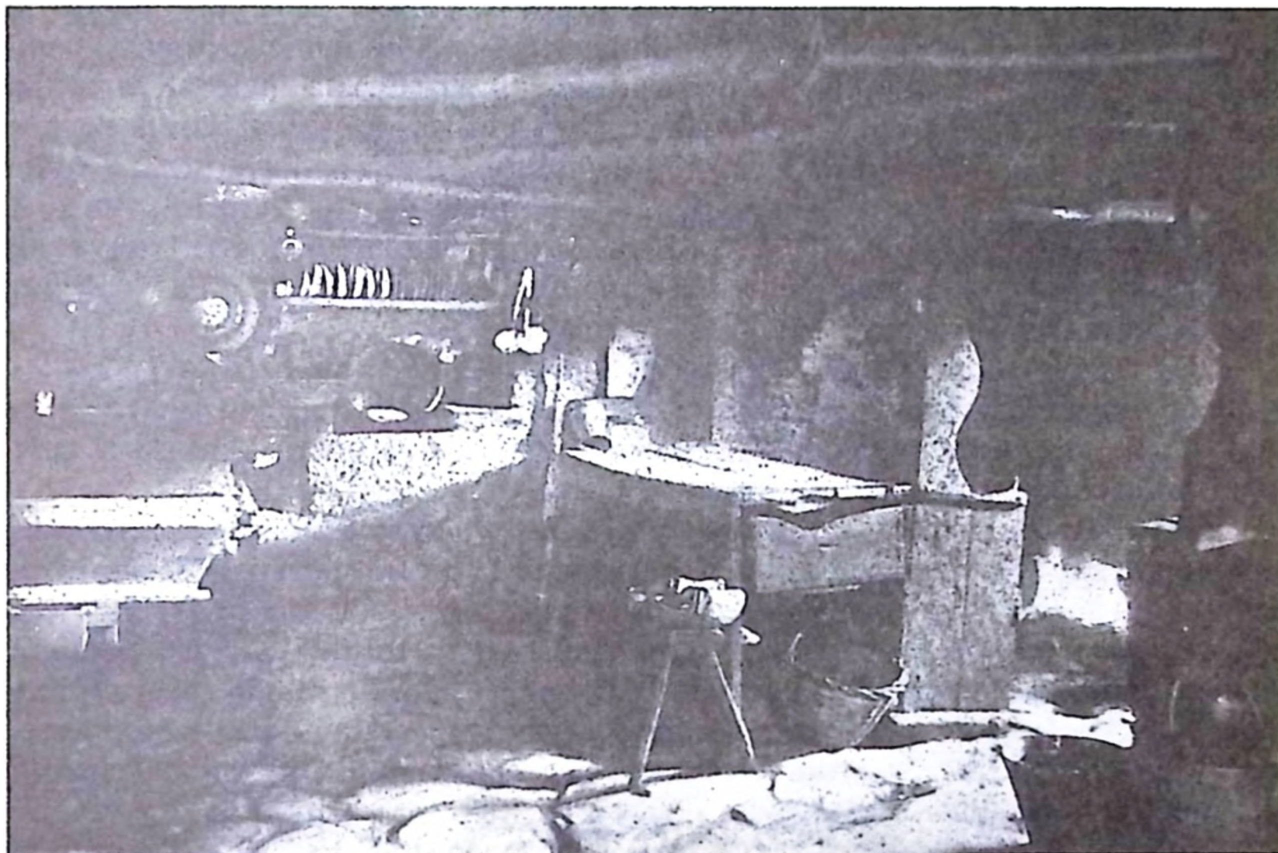
En la Ribagorza y Pallars, el hogar o *foc* queda separado de la sala comedor por una estancia cerrada, formando el hogar una habitación de unos tres metros cuadrados, los más espaciosos, con bancos alrededor y el hogar en el centro. Estos hogares, o *focs de rocgle*, como se les llama allí, casi todos tenían artísticos morillos forjados en las fraguas de la propia comarca; artísticos lares o *cremalls* que colgaban de la *biga cremallera*, empotrada al centro de la ancha boca de la campana de la chimenea, que ocupaba todo el techo de la cocina, en forma de gigantesco embudo cuadrado o bien en algunos casos redondeado de los ángulos. Cocinas patriarcales que, además de cobijar a todos los familiares y el servicio de la casa, servían para reunir en ellas a los vecinos humildes durante las largas noches de invierno, para pasar la *vetllada* hilando, cantando o narrando cuentos; además, todos los mendigos de paso encontraban refugio en ellas. Las casas pequeñas, humildes, *casetes* y *casóns*, se distinguían de las grandes, porque siempre el hogar era *de recó*, o sea empotrado a la pared, y mucho más pequeña la estancia; este tipo de hogar sólo tiene bancos a los tres lados, ocupando el otro lado el fogón.

En toda la zona septentrional pallaresa, el hogar, según la gente del país, siempre ha sido *de recó*, y de este tipo lo encontramos en la Vallferrera, Cardós y valle de Aneo.

El *colguer* típico, o fogón, tanto en el tipo central como en el de rincón, es de piedra, en forma de hoyo cuadrado, de unos 80 centímetros cuadrados y está formado por unas largas losas peraltadas en las orillas, levantadas del suelo unos 20 centímetros. Además, en el central, este altillo se prolonga, un poco más elevado desde el centro, hasta la pared del fondo, en donde se encuentra el *banc del fum*, lo que sirve para descansar en él los tizones.

El *colguer* del *foc de recó* no es tan largo, y en el lado del muro se encuentra una piedra o losa muy recia, colocada de canto, *la pedra foguera* (en Alós, *guardafoc*; en Gistaín, Plan y Bielsa, *pedreña)*, que resguarda la pared. Para sostener en alto los extremos de los tizones, a fin de facilitar su combustión, hay una

piedra a cada lado, o bien unos sencillos morillos, con una pequeña columna, o sin ella, y cuatro patas, llamados *galapatíns*. En los más modernos han quitado el altillo y hacen el fuego a ras del suelo, por lo que se llama *foc ras*, y para resguardar la ceniza hay en muchos de ellos el *rodafocs* de hierro. El *rodafocs* es actualmente más popular en toda la zona septentrional y central pallaresa que en la meridional, donde encontramos más el tipo de *foc ras* que el tipo elevado.



Tipo de cocina de las comarcas orientales, en Viladráu (Gerona). - *(Cl. A. M.)*

Como se ha dicho, en los hogares centrales la *falda* de la chimenea ocupa todo el techo, y en los arrinconados hay una campana ancha, salida del muro y más o menos baja, en forma piramidal, sostenida por una viga de parte a parte de las paredes del hogar o cocina, o formando ángulo en un rincón. Pero actualmente van cayendo en desuso éstas y se va introduciendo un tipo de campana mucho más reducida, en forma de medio embudo circular, o bien cuadrilonga, de la forma del *chambrol* de Gistaín, que recoge el humo encima mismo de la piedra del hogar y lo conduce al tubo de humos, hacia el tejado. Este tipo, que parece de origen francés y ha penetrado en la zona meridional

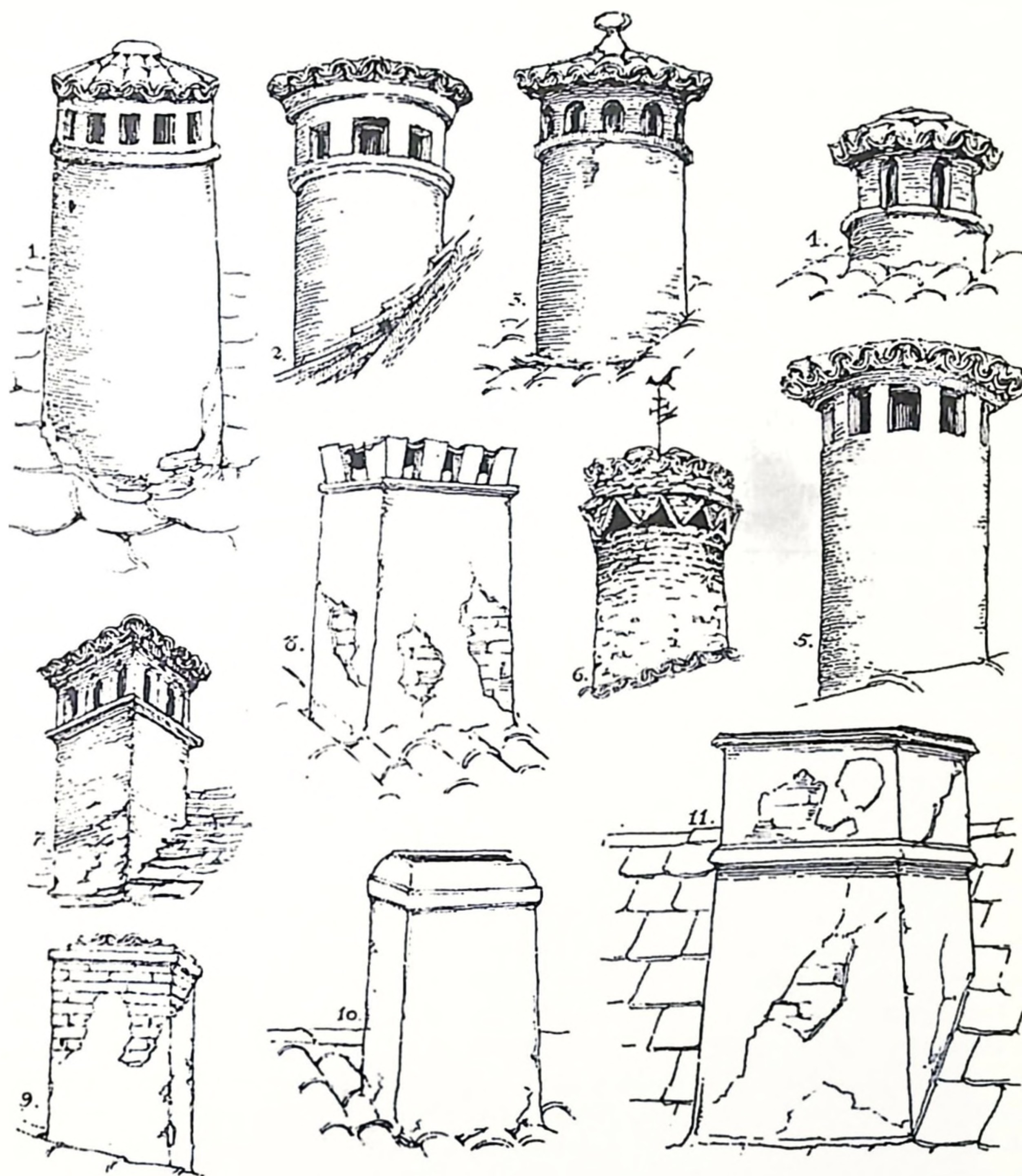
pallaresa por la Ribagorza, no lo encontramos en los valles del Alto Pallars, pero sí en Vilallonga y en otros valles del Pirineo oriental. Afirman los que lo usan que recoge y conduce mejor el humo, y como por esta razón no se hace tanto humo en la cocina, muchos han decidido blanquearla, cosa que nunca se había hecho (Pallars meridional).

Como complemento del hogar, en todas las cocinas pallaresas había la *posella*, o pequeño hueco vertical, más o menos largo y hondo, vaciado en una de las paredes, donde se guardaban los husos y ruecas de hilar cuando se dejaba el trabajo. En otros sitios de Cataluña este hueco se llama la *fusella*. También suele haber el *cenrer*, depósito vaciado en la pared para guardar la ceniza para la colada, así como el *revoltó* (Alós), para secar y conservar la tea para el alumbrado, al lado del *canial* o camino de humos, que encontramos en todas las *cuines* del Alto Pallars. Antiguamente, en muchas casas grandes, junto al banco donde se sentaba la *pubilla* o *mestressa jove*, había un hueco largo en la pared, para colocar la cuna de la criatura que estaba criando (Las Iglesias, Santa Coloma, Tahús-Urgellet).

Un complemento de la cocina pallaresa septentrional es la *fogona*, o pequeño hogar con una gran *caldera* fija encima, para cocer la comida de los cerdos, que unas veces vemos en el horno o amasador y otras fuera de la casa, en el huerto (Burgo—valle de Aneo—, Cardós).

En el Arán, la cocina-comedor, con el hogar junto a una de las paredes, se encuentra, por lo general, en la planta baja. El fogón o lar suele ser del tipo elevado del suelo y con morillos para colocar los tizones de lado, coronado con una campana piramidal cuadrada, empotrada en el muro, con un pequeño estante que bordea la parte inferior de la chimenea, donde se colocan los utensilios más vistosos de la cocina: fuentes, almireces, jarros, chocolateras, etc., todo reluciente (Uña, Salardú, Gesa), lo que acusa una influencia francesa, que también hallamos en Burguete (Navarra).

En Andorra, el hogar, según nos dijeron en Las Escaldes, siempre ha sido de *racó*, o sea al lado de la pared, como en Vallferrera. Y generalmente, también queda aislado de la sala-comedor (Soldeo). Asimismo, el tipo de rincón es el que vemos en todos los hogares visitados del Pirineo oriental: Queralps, valle de Camprodón (Vilallonga, Setcases). Allí el hogar es como el *de recó* pallarés. En las casas antiguas la campana de la chimenea es como la pallaresa; pero en las modernas adopta la forma redondeada. En Setcases aparece la antigua campana piramidal, de grandes proporciones, sostenida por un bastidor formado por tres vigas rústicas de forma muy rudimentaria. Actualmente, aun en el caso de seguir el tipo tradicional, se construyen más reducidas y asimismo más perfeccionadas; así sucede en todo el Pirineo oriental. El hogar sólo queda separado de la cocina por el alto escaño o *banc escó*.



CHIMENEAS NAVARRAS Y SUS DIVERSOS TIPOS. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

En el Mas Olives (Garrotxa meridional) hemos visto lo que allí llaman una *cuina rodona*, que tiene los asientos igual que las demás cocinas, pero con un alto *escó*, cuyo respaldo llega al techo; el fogón, enfrente del *escó*, está formado por un altillo en circunferencia, acusando la forma de una piedra recia de molino, tipo que difiere mucho del *foc de rocgle* pallarés.

Las chimeneas.—Las chimeneas o saliente del tubo de humos de toda la zona alta, hasta Andorra, incluído el Alto Aragón y montaña de Navarra, presentan en el exterior una gran alzada, con el doble fin de que tengan tiro y al propio tiempo—dicen allí—para que las nieves no las cubran. Según un albañil pallarés (Pauls), las chimeneas, para ser perfectas, han de salir más que la *crestellera* del tejado, o sea más que la *cermellera* (Hecho) o *aguilón* (Ansó), o parte más peraltada de la cubierta. En Navarra, como en Aragón, la chimenea correspondiente al hogar central suele ser cónica o cilíndrica, pues la chimenea viene a ser la prolongación exterior de la gran campana circular que ocupa todo o casi todo el techo de la cocina. Pero también abundan los casos en que el hogar no es central y, no obstante, la chimenea, sobre todo en los valles del Roncal, Ansó, Hecho, llano de Jaca, etc., casi siempre se nos presenta monumental y cilíndrica.

En el valle del Baztán (Elizondo), las chimeneas antiguas son parecidas a las de Espinal, gigantes y cuadrilongas, con ventanillos a los lados, o sin ellos. En el valle del Arga (Bajo Erro) encontramos alguna que otra parecida a las del Roncal. Y asimismo las chimeneas gigantes y cilíndricas del Salazar y Roncal vuelven a reaparecer en el valle de Erro y en el valle de Arce. En Jaurrieta (Salazar) desaparecen del todo estas hermosas chimeneas; allí no se ven trazas de chimeneas cilíndricas, y todas son cuadrilongas y muy modernizadas. Lo mismo sucede en Garayoa, Garralda (la Aézcoa), Burguete y Espinal. En Urzainqui (Roncal) y en Isaba predominan las chimeneas cilíndricas de todo el valle, con tejadillo de teja.

Las chimeneas más populares del Alto Aragón, valles pirenaicos y la Montaña hasta más allá del Cinca, son las de tipo monumental cilíndricas, hoy reemplazadas en muchos pueblos por las cuadrilongas, sobre todo en Canfranc, valle de Tena y en la zona baja pirenaica; pero aún quedan muchas de las primitivas. En Baraguás domina el tipo monumental de Ansó, así como en otros pueblos del llano de Jaca. En Canfranc las encontramos de cuatro paredes cuadrilongas, parecidas a las de Espinal, sin ventanillos. Del mismo tipo se nos presentan muchas del valle de Tena y de Gistaín, con ventanillos o sin ellos, mezcladas con el tipo clásico tubular aragonés, con ventanillos y tejado de losas.

En cuanto dejamos el valle de Gistaín desaparecen las monumentales y altas chimeneas, tipo cilíndrico, que son sustituídas, en general, en Chía y



TEJADOS Y CHIMENEAS ALTOARAGONESAS, EN ANSÓ (HUESCA). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

valle de Benasque, por las cuadrilongas tipo Sallent o Canfranc; solamente volvemos a ver alguna tubular, pero no tan altas como las citadas, en Bisaurri, Durro y algún otro pueblo de la Ribagorza, pues desde Benasque a Oriente predomina en todo momento la chimenea cuadrilonga. Solamente en los valles del Alto Pallars encontramos el tipo único de chimenea monumental tradicional, que antiguamente era popular en Andorra, de forma muy carracterísca.

En el Arán se presentan más o menos altas y de forma cuadrilonga.

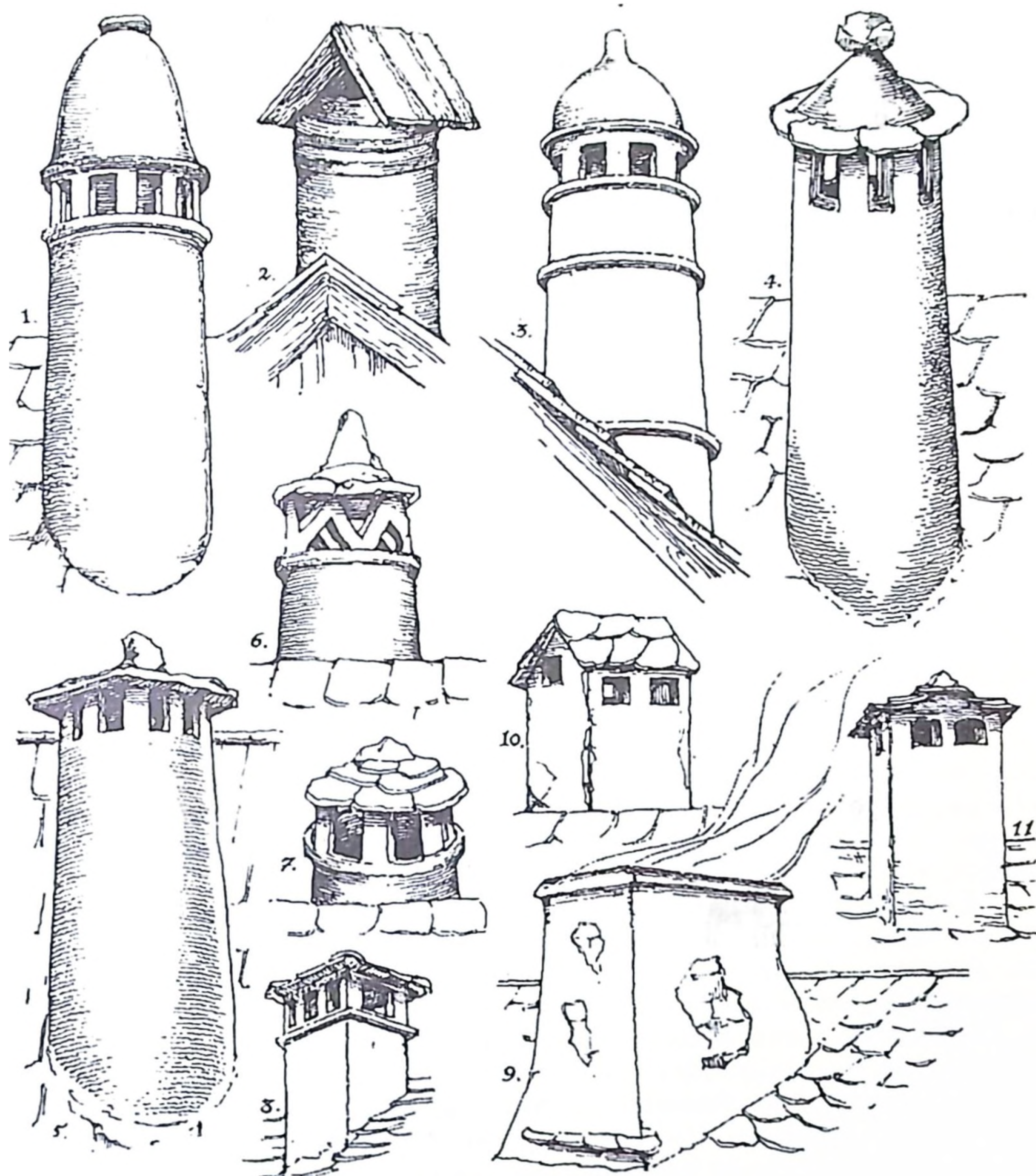
En el llano de la Seo (Urgellet) son de tipo cuadrilongo y no muy altas, y enlucidas por fuera, con ventanillos en el extremo superior y cubiertas por una o más losas con una piedra encima (Castellciutat). El mismo tipo predomina hoy en Andorra.

En Queralps y Setcases encontramos casi un mismo tipo de chimenea; son cuadrilongas, enlucidas unas veces, o mostrando la piedra de pizarra otras, cubiertas totalmente de encima, con varios ventanillos triangulares, o alguna vez cuadrados, en sus cuatro caras. En la mayoría de los casos, estos huecos o salidas del humo están formados por tres losas colocadas planas en triángulo. El mismo tipo, más o menos uniforme, predomina en Vilallonga, si bien se ven algunas muy anchas cubiertas con dos tejadillos, lo que da la impresión de dos chimeneas juntas.

Hierros y enseres típicos del hogar.—Describiremos los principales, con sus nombres más corrientes en cada región:

LARES.—La cadena o lar: *elar*, Navarra; *cremallo*, Ansó; *calderizo*, Baraguás; *cremalls*, Pallars; *cremallers* o *serra*, Figueras. Son el principal utensilio del hogar y quizá el más antiguo. Generalmente constan de una sola cadena; pero en el Pallars, valle de Bohí, valle de Castellbó y Andorra los encontramos de tres y cuatro cadenas y ricamente forjados con figuras alegóricas, donde resalta siempre el gallo, símbolo del hogar. En el Pirineo oriental existe un tipo, el de *serra*, que difiere totalmente de todos los demás.

MORILLOS.—Los *moricos* (Navarra) vasconavarros de tipo monumental son los más artísticos de todos. Formados por dos columnas artísticamente forjadas, coronadas siempre por un tedero cada una, unas veces las une un travesaño horizontal, de donde cuelga un tedero tostador, y otras el travesaño es en forma curvilínea, con un gancho en el centro para colgar los lares. Estos morillos de los hogares centrales vascos se caracterizan siempre porque van unidos por un travesaño inferior que hace de soporte a los tizones; característica que volvemos a encontrar en los *caufoguers* del Pallars meridional y en los *forrolls* de la Ribagorza (valle de Barrabés). En cambio, los *morillos* del Alto Aragón constan solamente de dos columnas forjadas, muy sencillas, a veces coronadas con un tedero al estilo navarro; pero, en conjunto, no son ni tan



CHIMENEAS ALTOARAGONESAS Y SUS PRINCIPALES TIPOS. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

altos ni tan artísticos como aquéllos. Los *landrés* del Arán se presentan sueltos, con artísticos pies, acusando un ángulo recto, para colocarlos de lado al hogar arrinconado, en cuyo pie se apoyan los tizones. Generalmente se ven provistos de ganchos en su parte delantera, donde se apoyaba, graduando la altura, el *ast* para asar carne sobre ascuas; incluso en algunos (Uña), muy antiguos (siglo XVI), una de las columnas tenía un plato enrejado, sobre el que se deja la cazuela pequeña o un plato con aceite o sebo, para ir rociando el asado. Los morillos típicos de la cocina central pallaresa son altos, macizos, unidos por un grueso travesaño inferior y unas patas en los extremos y provistos de los mismos ganchos que los araneses, si bien colocados a los lados, por lo que no sirven para apoyar el *ast*; por esta razón, creemos deben de tener un uso puramente ornamental. Aparte de este tipo, abundan los sencillos, para hogar arrinconado, menos artísticos que los araneses. Constan solamente de una plancha de hierro con cuatro patas y se les llama *galapatíns*, por la forma baja de las patas, como el *galapat* (sapo) (Pallars). Si bien los morillos se encuentran en casi todos los hogares, no son indispensables, como los lares. En el Pirineo oriental se usan más los *capfoguers* de piedra que los de hierro, y sólo hemos visto algunos de ese tipo en la Garrotxa.

TRÉBEDES.—Otro utensilio muy popular es la llamada *sartanera* en Navarra, o *estreuades* en Hecho, o *trespeus* en Cataluña, que sirve para sostener la sartén o la cacerola en el hogar; generalmente van provistos de una horquilla corredera en el mango, para apoyar en ella el mango de la sartén a la medida conveniente; también los hay con un pie fijo al final del mango y con diversos ganchos graduados (Ampurdán).

Una variedad de *trespeus* (Sarroca de Bellera) es la *cremallera* (Las Paules, valle de Aneo), de procedencia francesa, cuyo uso va extendiéndose actualmente por el Pallars y la Ribagorza; se cuelga en los *cremalls* y sirve para sostener la sartén, la cacerola e incluso la olla, como los *trespeus*, con cuyo nombre se le conoce en Sarroca, a pesar de no tener pies.

ESPEDOS.—Antiguamente se solía comer mucha carne asada, por lo que no faltaba en ninguna cocina de casa mediana y rica el *espedo* (Navarra, Aragón) o el *ast* (Cataluña). La forma más sencilla consta sólo de una larga cuchilla, sin corte, pero muy afilada, que en muchos casos se apoyaba en los morillos, como hemos dicho, o bien en unos pies exprofeso que generalmente iban adornados con la silueta de una cabeza de gallo *(gallo de asador*, Navarra), y era frecuente en Navarra, Aragón y Garrotxa. Pero había otras muchas variantes. Un tipo muy característico es el *espedo* que hallé en Erdozain (montaña de Navarra), que consta de un eje con una manilla, provisto de tres agujas o púas, sostenido por dos soportes de tres patas, apto para asar tres cabritos a la vez, tipo que fué muy popular en toda la



CHIMENEAS PIRENAICAS CATALANAS Y SUS CARACTERÍSTICAS CAPITALES. *(Véase su descripción al final de la obra)*

región y usado para las grandes reuniones familiares: bodas, fiestas mayores, funerales, y demás festejos o conmemoraciones de carácter íntimo.

TOSTADERAS.—La *torradora* (Pallars) o *torrapá* (Garrotxa), más sencilla, que sirve para tostar el pan, solamente consta de una horquilla de dos púas con mango, todo de hierro, con patas delante (Vasconia, Aragón) o sin ellas (Cataluña). Otro tipo catalán (Pallars, Ribagorza) consta del mango con patas y unos cuernos de hierro para sostenerse en ellos la rebanada de pan.

PARRILLAS.—Otro útil de hierro muy popular, que no puede faltar en ninguna cocina, es la *parrilla* (Aragón), *grailles* (valle de Bohí), *graielles* (Pallars) o *graelles* (Cataluña). Las más populares y quizá las más antiguas, muchas de ellas del siglo XVI o XVII, presentan forma circular, con mango central, vertical u horizontal, y un pivote en el centro, para poder girar sobre el pie. Esta misma forma se presenta también con la parrilla cuadrada. En uno y otro caso es de hierro forjado artísticamente por los herreros comarcanos. Actualmente han caído en desuso, reemplazadas por otras de factura moderna, menos bellas y mucho menos resistentes. Estos tipos de parrilla circular parece que abundan más en Cataluña que en otras zonas pirenaicas, y en Vasconia son casi desconocidas, si bien encontramos unas parecidas en Aoíz (Navarra).

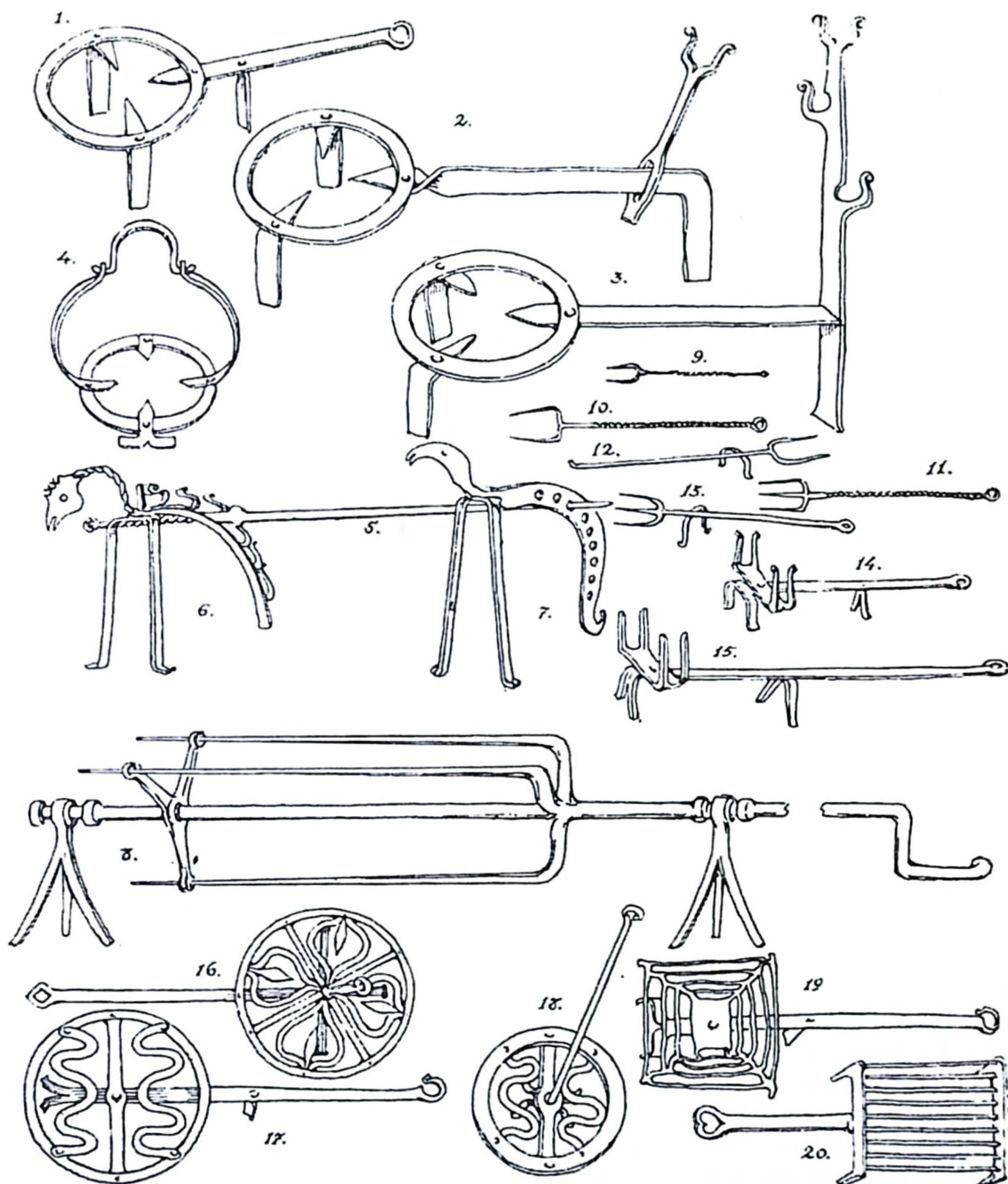
ASADORES DE CASTAÑAS.—Típico de Vasconia y Navarra es el tamboril de asar castañas, colgándolo en los lares, el cual se halla en casi todas las cocinas del país. Antiguamente, en vez del tamboril, usaban la *sartana* o sartén grande provista de agujeros (Ataun).

TOSTADERAS PARA TORTAS.—Otro utensilio típico de Navarra es una especie de pala con mango y pies *(matxarrea*, Burguete), o bien una parrilla redonda, como las de asar carne, donde se coloca la torta de maíz para cocerlo encima de las brasas del hogar.

TENAZAS.—La *pintxeta*, Burguete; *estenaças*, Las Paules; *esmolls*, Senet; *aumolls*, Pont de Suert; *astenalles*, Pallars. Se usan para avivar el fuego de los tizones, para coger ascuas, etc. Son de uso general. Corrientemente tienen ojos o agarraderas en los mangos; pero en Navarra se ven ejemplares sin ellos (Aoíz). En la Garrotxa, para avivar los tizones emplean también el *forroll* (pala pequeñita).

PALAS.—Otro utensilio para coger ascuas y rescoldo es el *badil*, Vió; *ferrolla*, Las Paules; *forrolla*, Sarroca de Bellera; *forroll*, Areo (Pallars); *ardot*, Arán, y *pala*, Cataluña. A pesar de ser un utensilio tan humilde, no carece de gusto artístico, sobre todo en el mango.

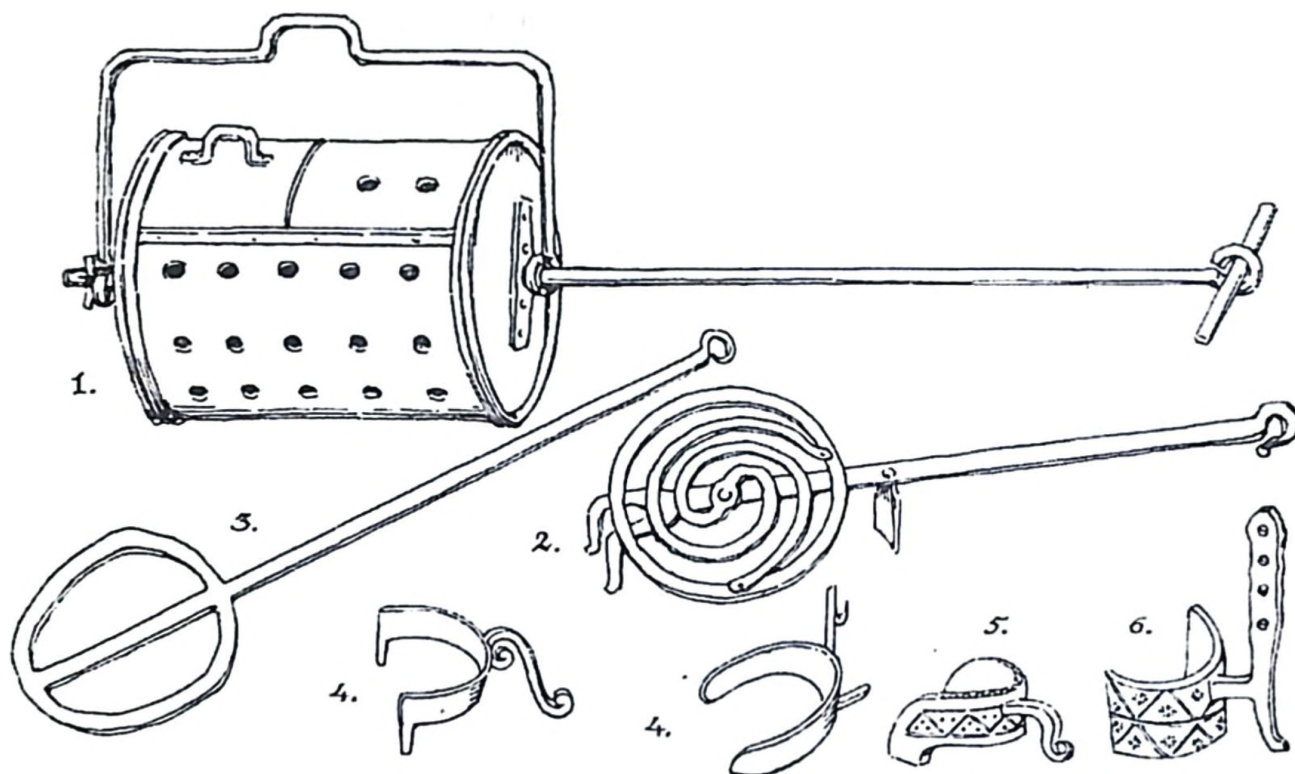
ZONDOCOS.—Estas abrazaderas de hierro, para proteger los pucheros puestos en el fogón, son populares en el sur de Francia y en algunas partes de nuestra Península; pero en el Pirineo sólo se usan en Navarra y en Aragón, hasta el río Cinca, aproximadamente. Hay ejemplares muy artísticos. En



INSTRUMENTOS Y ENSERES DE HIERRO, EN LAS COCINAS Y HOGARES PIRENAICOS. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

algunos casos, el *zondoco* sirve para proteger el puchero y para apoyar en él el mango de la sartén o el extremo del espedo (Navarra). En Aoíz y otros pueblos de la montaña de Navarra se llama a este utensilio *zondoco;* en Burguete, *eltzondokoa;* en Ansó, *tentebién;* en Broto, *guardapucheros*, y en Vió, *candalieto.*

LA «MOSSA».—Otro hierro característico de los hogares de rincón es la *mossa* o arandela para sostener un plato o fuente con ensalada, frutas, etc.,



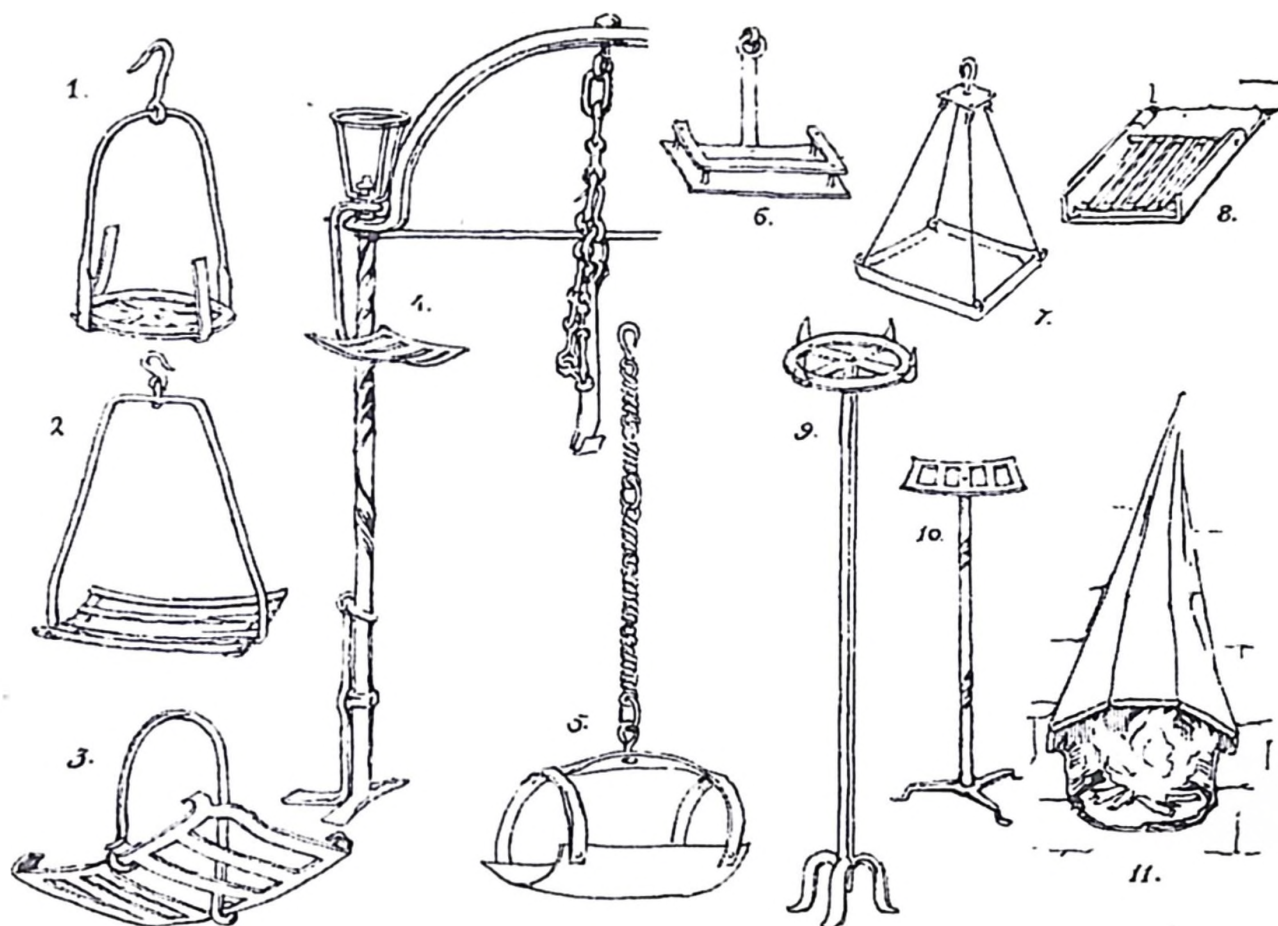
Tamboril, tostaderas y guardapucheros de la cocina vasconavarra. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

provista de un mango largo que se sujeta al caminal de la chimenea, al lado de los lares, con movimiento horizontal, para poderlo correr de un lado a otro. Es de uso muy corriente en Cataluña.

EL FUELLE Y EL «BUFADOR».—Antiguamente, para encender el fuego y para avivarlo, en vez del fuelle que en la actualidad se emplea ya en todos los hogares, era de uso corriente un tubo largo llamado el *bufador del foc* (Ripollés); en el Pallars este *bufador* era de caña en las casas humildes, y de hierro, con embocadura de flauta, en las casas ricas. Tenía unos 80 centímetros de largo y se lo turnaban los presentes cuando había que soplar. Desde hace unos cincuenta años, se empezaron a introducir los fuelles, llamados *anskoa*, en

Burguete; *fuelle*, en Ansó; *mancheta*, en Gistaín; *mantxó*, en Pallars; *soflet*, en Arán, y *manxa*, en Andorra y Pirineo oriental[1].

El alumbrado doméstico. TEDEROS.—Antiguamente, antes de introducirse los candiles y candilejas de aceite, el alumbrado típico de la casa

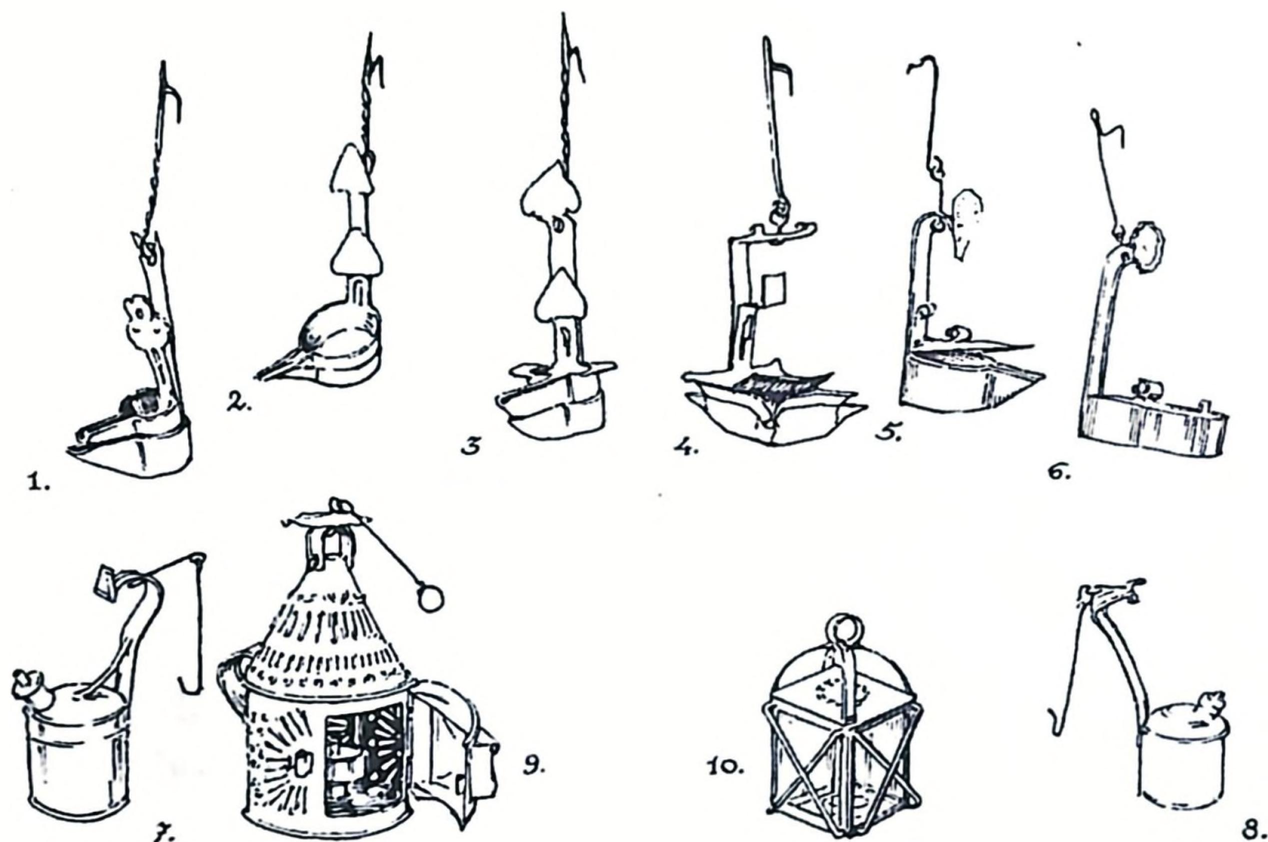


Los tipos más usuales de tederos pirenaicos. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

pirenaica se efectuaba por medio de la tea o leña resinosa de pino. Esta forma de alumbrado, junto con los candiles y quinqués de petróleo, ha persistido hasta nuestros días. Mas en la actualidad está desapareciendo por momentos.

Para utilizarla, una vez cortada la tea (o *arkitoki*, Vasconia navarra; *tieda*, Alto Aragón; *teda*, *tedo*, Arán; *teia*, *tea*, Pallars, Ribagorza), se deja tostar en unos tederos especiales de hierro. Las casas humildes y acomodadas de la zona meridional pallaresa no usaban tederos, sino simplemente un hoyo en la pared, donde ardía la tea mientras se hacía vida familiar en la cocina.

Para alumbrarse en el comedor, había en la pared una pequeña chimenea ahuecada, cercana a la mesa, con un escape de humos. Este tipo de chimenea, todavía hemos podido nosotros verlo en uso en muchas casas de Espot (1946). Pero generalmente en las casas de toda la zona alta, además del Pallars, usaban unos tederos de hierro forjado, que colgaban con una cadena en la cocina, o bien usaban altos tederos, a manera de candelabro, que se mantenían de pie.



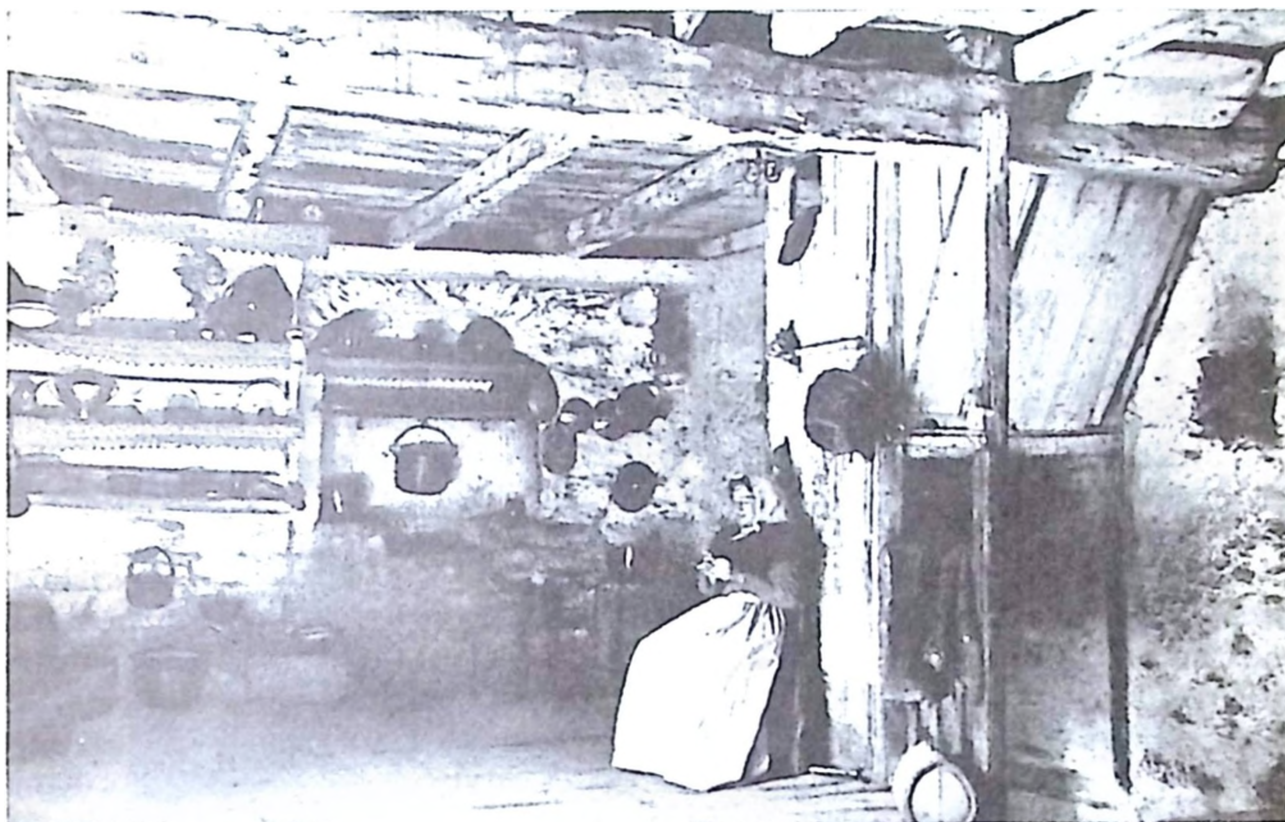
Candiles y faroles del alumbrado tradicional doméstico. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

En Vasconia, como en muchos valles franceses de la otra vertiente pirenaica, además de la tea, usaban para alumbrarse velas de resina, que los vascos llaman *erretxin.*

CANDILES.—Aunque difieren un poco de forma, los candiles de hierro para quemar aceite, tan populares tiempo atrás, son de mucho abolengo folklórico en todas partes. Los más corrientes en la zona occidental y central son los de una sola mecha; pero en la zona oriental los típicos son los de cuatro mechas y con tapadera (Ampurdán). Al lado de éstos se hallan otros de hoja de lata o de latón, que conservan más o menos las mismas características de

los de hierro, así como unos de hoja de lata, más modernos, para quemar petróleo, de tipo menos característico y muy uniformes. Son los más usados.

Sus nombres más corrientes son: *krisalu*, Aralar (Navarra); *candil*, Alto Aragón, Ribagorza; *llumener*, Pallars, Andorra; *uliera*, Arán; *llum d'oli*, Alto Ampurdán; *llum de ganxo*, Cataluña. Otro tipo de iluminación portátil, muy popular, es el farol *(llanterna* en Cataluña). Los más antiguos



Sala comedor de una casa del Urgellet, con la fregadera y el vasar, en San Miguel de Alás (Lérida). - *(Cl. A. M.)*

son de hoja de lata artísticamente taladrada (Cataluña) y con cristales los más corrientes. También eran populares, dos siglos atrás, las candilejas o *llumeneres* (Cataluña), de dos, tres o más mecheros, generalmente de latón. Se conservan magníficos ejemplares, sustentados en fustes o columnitas salomónicas.

Elementos complementarios de la cocina o sala comedor.— Tanto si se trata de la sala pallaresa como de la cocina de las otras regiones, en todas ellas solía encontrarse instalada la *fregadera*, Aragón; *fregador*, Benasque; *puladé*, Arán; *ascurador*, Rialp; *farradal*, Alto Pallars, o *aigüera*, Pallars, Cataluña, etc. Estaba formada por un hueco en la pared, con unos ganchos

en la parte superior, de donde colgaban los pozales, y la *sistella de ferro* de lavar las verduras, en el Pallars. El fregadero consistía en una lastra grande, inclinada hacia la pared, donde había un agujero para desagüe, llamada *botera* en el Flamisell (Gistaín, Ribagorza, Pallars, etc.). Actualmente, aún se ven algunas fregaderas, en casas no reformadas.

Otro elemento aún más importante, de mucho abolengo folklórico, es el vasar o *arramario-apala*, Ataun; *espetera*, Navarra; *espedera*, Ansó, Baraguás; *platero*, Vió; *escudellers*, Ribagorza, Pallars; *basere*, Arán, etc. Era de obra o de madera. Unas veces se construían en forma de hueco en la pared, quizá los más antiguos, en Jaca y en la zona meridional ribagorzanopallaresa; otras veces formando saliente y construídos en yeso artísticamente modelado (Ribagorza, Pallars), o como en el Alto Pallars, Alto Aragón, montaña de Navarra, en forma de armario aparador, que creemos de influencia francesa. Este vasar servía en todos los casos para colocar y exponer la cacharrería de barro colocada en los estantes, así como las relucientes piezas de cobre, que contrastaban con la negrura de las ollas, calderos y otras vasijas de guisar, colocadas en la parte inferior, junto con los cántaros y botijos del agua. Servía de ornamento principal de la cocina y de la sala-comedor. Actualmente va cayendo en desuso, sustituído por el armario rinconero de cristales, donde se guarda la vajilla delicada, mientras los recipientes y vasijas ordinarios se guardan en la cocina.

En Navarra (Ataun), además del vasar, hay un lugar en la pared, llamado *burrundi*, donde se cuelgan las vasijas de metal, lo que también encontramos en el Alto Aragón y en algunas cocinas del Alto Pallars. En el Pirineo oriental (Setcases, Vilallonga), toda la batería de cocina se ve colocada, en gracioso desorden, colgada en listones horizontales provistos de clavos, fijados en la pared, al lado o lados de la fregadera, sirviendo de adorno a la cocina. Los pucheros se ven colocados en un pequeño aparador o estante formado por una tabla empotrada en la parte superior del hueco de la fregadera; los botijos, pozales y ollas se ven encima de un banco, y los calderos en el suelo. Todo al lado del hogar o enfrente de él.

Aparte del vasar, en casi todas las cocinas antiguas suelen encontrarse armarios para guardar el pan y los utensilios de mesa. Y en la zona meridional pallaresa, en casi todas las salas se encuentra un reloj de cadenas y pesas, empotrado en la pared. Y además, en muchas, una capillita con una imagen de la Virgen. En el Pirineo oriental esta capillita suele encontrarse en la sala de fiestas (Ripollés, Garrotxa).

En el Roncal, el techo que la chimenea deja libre en la cocina sirve de despensa: cuelgan de él chorizos, perniles, tocino, morcillas, carnes secas y alubias verdes enristradas en hilos.



SALA COMEDOR, CON EL «ESCUDELLER» O VASAR, Y RELOJ DE PARED, EN SANTA COLOMA (LÉRIDA).
(Cl. M. de I. y A. P.)

Vasijas de cocer, guisar y servir la comida.—Estas vasijas son de cobre, de hierro colado y de barro cocido.

OLLAS Y CALDEROS.—Antiguamente las ollas eran de cobre, como los calderos, construídas por los *courers* pirenaicos. Después se usaron de hierro colado, de manufactura forastera, de las que se encuentran de dos o tres tipos. La olla o *tupín* navarro es de hierro fundido y lleva tres pies en la base. En el Pirineo oriental el *ansat* u olla solía ser de tierra cocida, producto de Breda; como no lleva asa colgante, utilizaban las *llebas* (Alto Ampurdán) o asas de hierro sueltas, para colgarlas en los lares.

El *caldero*, Aragón; *caldera* y *calder*, Pallars, o *cauder*, Arán, es igual que la *perola* del Pirineo oriental.

PUCHEROS.—Estos recipientes, producto de los alfareros populares, cambian de forma según las zonas, y aun a veces en las propias regiones, pues el *altzea* (Burguete) de Navarra es muy parecido al *cazuelo* (Ansó) o *puchero* (Aragón), o *tupi* (Pont de Suert), pero difieren del *tupi* pallarés, que se parece mucho al *tupi* de la Seo y no tanto a los *tupins* y *ansats* del Pirineo oriental fabricados en La Selva y en el Ampurdán. También existe el tipo más diminuto de puchero, que en Aragón se llama *miajero* y en el Pallars *perolí*, *caragolí* o *ull de bou*, que también encontramos en el Urgellet y en el Pirineo oriental, etc.

CAZUELAS.—La cazuela navarroaragonesa difiere de la *caçola* catalana en que aquélla lleva una o dos asas. La cazuela aragonesa es casi como la del Pont de Suert.

PLATOS Y ESCUDILLAS.—Aparte del tipo común de plato para comer en la mesa, se halla un tipo de plato muy hondo, que recuerda las escudillas prehistóricas y las de madera o *escudelles de fust* (Pallars) de los pastores, que se llaman *mortera* en Gistaín; *tartera*, en Lumbiar (Navarra); *escudella*, en Ribagorza, Pallars; *plat cutxolut*, en Pont de Suert; *cusón*, en Arán, y *plat de Besalú*, en Ampurdán, usados para comer en la mano, al lado del hogar.

SARTENES Y CACEROLAS.—Las sartenes actuales casi todas son de hierro, caracterizándose las pirenaicas en que tienen el mango mucho más largo. Antiguamente eran de cobre, con el mango largo de hierro y con el recipiente mucho más hondo que las actuales. La *sartana* navarra difiere de las demás en que lleva tres pies, como las cacerolas de hierro, detalle que no encontramos en la *sartana* de Ansó y Hecho, ni en la *sartén* de Vió, ni en la *padella* y *padelló* del Pallars occidental, o *paiella* del Pallars septentrional, ni en la *padena* del Arán, ni en la *paella* catalana en general.

La cacerola de hierro fundido, con mango y tres pies, no es de tradición muy antigua en el Pirineo. Más antiguo es el *tupín* de barro cocido, de Navarra, que tiene las mismas características que la cacerola de hierro citada.

CHOCOLATERAS.—Estas vasijas de cobre, o de latón y cobre, en Navarra y valle de Ansó, difieren bastante de las catalanas. Aquéllas llevan tres pies, y éstas no. Y mientras aquéllas tienen el mango de madera, las otras lo tienen de hierro, como el de las sartenes, con un anillo para colgarlas en el vasar. Van cayendo en desuso.

REVOLVEDORES Y CUCHARONES.—Además del molinillo que cada chocolatera lleva, para deshacer el chocolate, también se usaban espátulas de



Pucheros, cazuelas y escudillas de barro cocido. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

madera o de metal, para revolver los guisados y calderadas de comida de los cerdos. En Navarra encontramos el *paletín para los guisos*, que consta de una pala pequeñita que recuerda la *remenadora* ribagorzanopallaresa, si bien ésta tenía el mango más artístico y servían para revolver los estofados y otros guisos del *tupi*. Han caído en desuso.

Para revolver las gachas se servían de una cuchara larga de boj, o *cuchal*, Garde (Roncal); *cullar*, Ansó, Hecho, Biescas; *culler*, valle de Bohí, Pallars, Arán, Ripollés, etc. También eran de madera los cucharones antiguos para servirse la comida, o *cullar*, Jaca; o *llossa*, Ribagorza, Pallars, Arán, Andorra, Ripollés, de los que aún se ven algunos, a pesar de que ahora suelen ser de hierro y de latón.

CUCHARAS Y CUCHARATEROS.—Las primitivas cucharas eran de boj, como aún se usan en muchos hogares humildes del Pirineo y Prepirineo. Después se usaron de latón para las solemnidades, mientras las de madera seguían siendo de uso diario. En el País Vasconavarro, hasta hace unos cincuenta años, era general el uso de las cucharas de boj; sólo en casos solemnes se usaban las de hierro. El uso del tenedor se ha difundido allí recientemente. Hace años—dice Barandiarán, *A. de E. F.*, 1925, pág. 27—, la carne se comía tomándose directamente del plato con los dedos; del mismo modo se tomaba la berza, ayudando a los dedos con un pedazo de pan. Y antes de emplear cucharas de boj, que solamente usaban para tomar la leche y el caldo, se servían de chirlas de madera, en vez de cuchara.

Para colocar las cucharas, en toda la zona occidental y central es frecuente el uso de *cuchareros* (Aragón) o *rastillos* (Ribagorza, Pallars), de madera, a veces muy artísticos, que suelen ir colocados en el canto de un estante del vasar, o bien entre los estantes inferiores. El cucharatero de Pueyo de Jaca (valle de Tena) era igual que el *rastillo* del Pallars, si bien Krüger nos da un tipo muy diferente, del Alto Aragón. Pero en el caserío reproducido en el Museo de San Telmo, en San Sebastián (Guipúzcoa), existe uno igual que el pallarés, aunque montado en dos tiras, una debajo de la otra.

En el Pallars, antes de introducirse los rastillos, que hoy van desapareciendo también, se usaban unos cestos pequeños que iban colgados en el vasar: el *cistelló de les culleres* (Sarroca de Bellera), o bien había unos rastillos formados por anillos de cuerda de lino, adornados con flecos del mismo material, o bien se servían de un trozo de tronco de árbol vaciado.

En cambio, en la zona oriental, el *cullerer* (Seo de Urgel, Figueras) difiere mucho de los anteriores, pues se utiliza un recipiente de barro cocido bellamente barnizado.

Recipientes para el agua.—En toda la zona occidental y central, y quizá antiguamente en el resto de la cordillera, era popular la herrada de madera, para llevar el agua a la casa. Más tarde se cambiaron por las de cinc, con aros amarillos de latón (Roncal, Ansó, Hecho), importadas de Francia, pero conservando el mismo tipo que las herradas de madera tradicionales, las cuales diferían bastante de la *forrada* de Gistaín y de la *farrada* de la Ribagorza y Pallars, que aún se usan para ordeñar las ovejas.

CÁNTAROS.—El cántaro para llevar agua se usa poco en el Pirineo; solamente lo encontramos en algunos pueblos de la zona meridional (Jaca, Ainsa), del mismo tipo que el del Somontano y llanos de Lérida y Urgel. Los hay pequeños, portátiles, y otros mayores, que se conducen en burro.

Una variante de estos cántaros son el *doll*, del Ampurdán, y el *pitxer*, vasco, con un fuerte parecido los dos. Otra variedad es la *botija* (Jaca, Ainsa): un cántaro más pequeño, con pitorro para beber, de uso en todo el Alto Aragón, procedente de Huesca. Actualmente, en Jaca, tanto el cántaro como la



Portadora del *doll*, en Cadaqués (Gerona). *(Cl. A. M.)*



Mujeres a la fuente, en Villanueva de la Barranca (Navarra). *(Cl. Roldán.)*

botija suelen hacerse de hoja de lata. La escasez de agua hace utilísimos estos enseres domésticos, de los cuales cuidan las mujeres con solicitud extremada.

La forma de llevar el recipiente de agua de la fuente varía mucho de una zona a otra. La mujer vasca llevaba el *pitxer* en la cabeza, como lo hacía con el *doll* la ampurdanesa del otro extremo del Pirineo, si bien ésta, además, lo cogía con el dedo índice, por una pequeña asa de la parte inferior. Asimismo llevaban la herrada en la cabeza las vasconavarras y aragonesas hasta el valle de Gistaín. Mientras que desde el valle de Benasque, con el Alto Arán (Salardú),

hasta la parte oriental de la Garrotxa, llevan las herradas colgadas de los hombros, con unos palos provistos de una ranura en cada extremo, para sostenerlas en ellos. Este sistema de llevar agua, e incluso toda clase de carga, se encuentra en uso en todas las tierras orientales de Europa, regiones del Irán, Filipinas, y en China y en el Japón, especialmente.

El palo, o *collada*, Ribagorza; *fustegar* y *fustegal*, Pallars; *collader*, Vallferrera, Urgellet, Andorra, y *burro*, Vilallonga, Feitús (valle de Camprodón), presenta siempre las mismas características generales, que difiere del *collader* de la Cerdaña, pueblos del sur del Cadí y del que he visto en la Seo de Urgel, donde se presenta mucho más largo y curvado que el primero. El del valle de Bohí es adornado a cuchillo por los pastores (Tahull, Durro).

Para evitar el movimiento del agua en los calderos y las herradas, tanto si se llevan colgadas como si se llevan en la cabeza, acostumbran usar unos pequeños flotadores de madera (País Vasconavarro), o bien una ramita de boj, o una hoja de olmo o de otro árbol cualquiera.

Otra modalidad muy generalizada de llevar el agua, si bien muy escasamente usada en nuestra cordillera, es el llevar un cántaro grande apoyado en la cintura y sostenido con el brazo izquierdo, y además la botija, o bien un botijo en la otra mano, colgando (Jaca, Ainsa, Pallars meridional y en todo el Prepirineo, en un área muy extensa). En todo el llano de Urgel, Conca de Tremp, Lérida, Litera, Somontano de Huesca, hasta el Pirineo meridional (Boltaña), se llevaba el agua con cuatro o seis cántaros colocados en los *argadells* (llano de Lérida) o *argaderas* (Ainsa), cargados a un borrico o mulo; pero actualmente este procedimiento casi ha caído en desuso.

BOTIJOS DE MADERA.—El más popular es el de forma elíptica horizontal, que con el nombre de *barral* encontramos en el Pallars meridional, Ripollés, etc. También hay la *canada*, de forma circular vertical en el Pallars y de forma elíptica en la Ribagorza, con el mismo nombre de *canada* en Bissaurri y de *barral* en Las Paules y valle de Bohí, de uso aun actualmente. En el Pallars, la *canada* ha caído en desuso hace ya muchos años.

BOTIJOS METÁLICOS Y DE TIERRA COCIDA.—Los más característicos son los de cobre, muy populares en buena parte del Pirineo; pero los más usados son los de hoja de lata, de formas diversas, siendo muy característico el *porrón* o *porronak* navarro (Ochagavía), fabricado en el país, que nos recuerda la forma del *barral* elíptico vertical de Las Paules (Ribagorza). Estos botijos, con los de barro cocido producidos en la propia comarca o importados de fábrica, han ido sustituyendo a los tradicionales de madera, tan populares antiguamente.

CAZOS.—Para tomar agua de las herradas, cuando aún no era frecuente el uso de los botijos para beber, en ninguna fregadera faltaba un recipiente



MUJERES DE LA SIERRA DEL CADÍ (CERDAÑA) CON EL «COLLADER» PARA TRANSPORTAR AGUA, PROPIO DE LA COMARCA.
(Cl. Gómez Grau.)

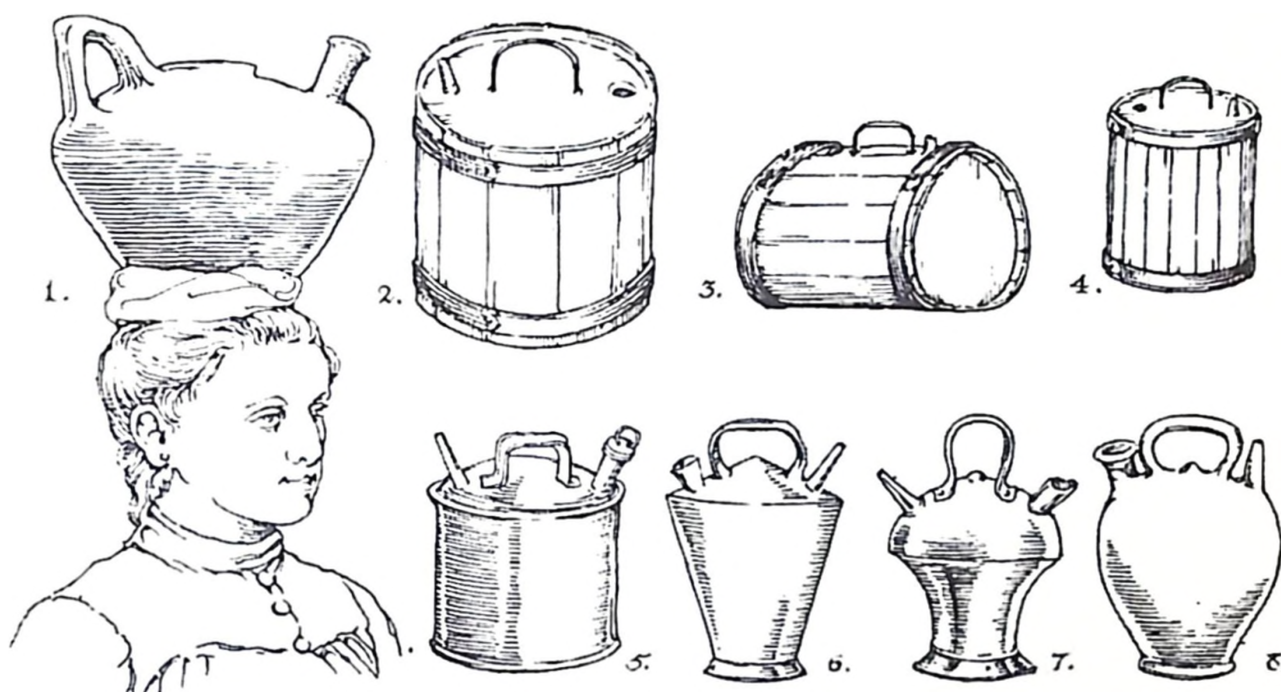
de hoja de lata o de cobre, o latón, más o menos hondo, con mango en forma de cucharón, que era popular en todo el Pirineo, con las mismas características: El *cazo de espetera*, Aoíz (Navarra); el *pototsa*, Alta Navarra; la *cuquela*, Gistaín; el *cassó*, Pallars meridional; la *cassa*, Pallars central y oriental, eran iguales



El transporte de agua en Boltaña (Huesca), con «argaderes». - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

que el *cueire* del Arán. Pero el más primitivo y más característico es el del Alto Pallars, que también se usaba en el valle de Castellbó (Urgellet), o sea la *vessulla* o *vessull*, vasija fabricada de corteza de abedul y provista de mango, de uso aun actualmente en Anás (Cardós), para beber agua directamente de las herradas. Los nativos dicen que bebida en esta vasija vegetal, es bastante mejor que bebida en vasos de vidrio. Actualmente la usan los pastores, con más frecuencia que en las casas. *(Véase fig. 12 de la pág. 397.)*

Recipientes para sal, aceite y vinagre. SALEROS.—Los más antiguos, y a la vez más interesantes, son los de madera, vaciados y modelados en una sola pieza, que hallamos en el Alto Aragón, Ribagorza, Pallars y Andorra, y con alguna variante, en el Pirineo oriental. Este característico recipiente (*salero*, Alto Aragón; *salinero*, Las Paules; *saliner*, Las Paules, valles de Bohí, de Aneo y Vallferrera; *salera*, Pallars meridional) unas veces tiene un solo compartimiento, que es el más popular y de más abolengo, acusando la forma de una pequeña barca, y otras dos, uno para la sal y otro, menor, para el sebo

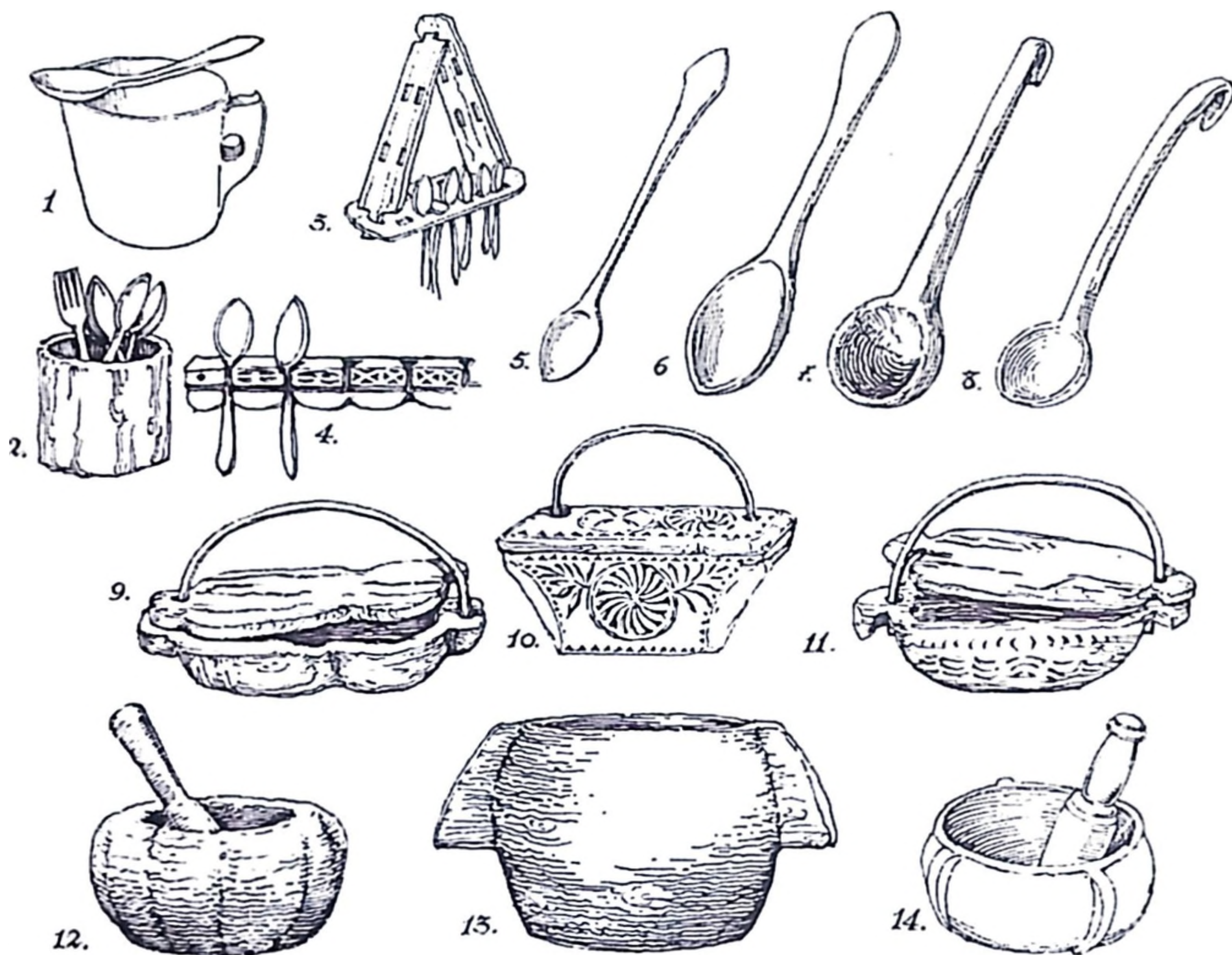


Botijos metálicos, de madera y de barro cocido. *(M. de I. y A. P.) - (Véase su descripción al final de la obra.)*

salado. Otro tipo característico del valle de Aneo, Cardós y Vallferrera es el que acusa la forma de un cestito con tallas populares a los lados y en la tapadera, de factura pastoril; estos ornamentos a veces también se hallan en algún ejemplar del primer tipo. Unos y otros llevan una tapadera con movimiento horizontal y están provistos de un asa de avellano o de abedul, para colgarlos de la viga en la falda de la chimenea del hogar, como aún los podemos admirar en las cocinas ribagorzanopallaresas, si bien van cayendo en desuso, cediendo el paso a saleros de madera manufacturados en las fábricas del llano.

El *saler* tradicional de otras partes de Cataluña, incluso del Pirineo oriental, consta de un bote de barro cocido parecido a los cucharateros, tipo que no se encuentra en los valles citados, donde se usa el salero de madera.

ACEITERAS.—Para guardar el aceite, el recipiente más típico es el de hoja de lata de forma elíptica, *aína del oli* (Sarroca de Bellera), o *cantre de l'oli* (Rialp), de uso en el Pallars y Ribagorza. Antiguamente, en vez de este recipiente, usaban calabazas grandes en forma de botella, que aún hemos visto



Saleros, morteros, cucharones y cucharas, de diversos tipos. *(M. de I. y A. P.) - (Véase su descripción al final de la obra.)*

en uso en Sarroca de Bellera. En cambio, en el Urgellet, encontramos el *càntir de l'oli* (cántaro del aceite), de barro cocido, casi igual que el *sitrell* tan popular en el Alto Ampurdán (Figueras), parecido al botijo que se emplea para el agua.

Para el aceite de uso cotidiano se conocen diversos tipos de aceiteras de hoja de lata, en uso aun actualmente, producto de los propios pueblos. La más característica es la de forma cónica con la base ancha, o *ampolla de l'oli* (Pallars), que encontramos en Ansó y es popular en todo el Alto Aragón, así como en la Ribagorza, Pallars, Urgellet, Andorra. También esta forma de

setrill (variante de *sitrell)* es popular en otros lugares de Cataluña. La *aceitera* navarra, en su forma más corriente y usual, difiere bastante de ésta.

Cuando las casas pirenaicas hacían provisión de aceite en la cosecha, lo guardaban almacenado en una jarra grande, en la despensa o bodega; esta jarra se llama *tenaxa,* Alto Aragón; *tenalla de l'oli,* Pont de Suert; *ancantra,* Sarroca de Bellera, o *gerra* (Figueras). En muchos casos, las de tamaño grande están provistas de un grifo en la parte inferior; pero lo corriente era tener un cucharón de madera o de metal, o bien una especie de jarrita baja, la



Formas comunes de recipientes pirenaicos para vino y sidra. *(M. de I. y A. P.) - (Véase su descripción al final de la obra.)*

sitreta (Figueras), con un pie suelto o plato *(estalvi)* para recoger el aceite que iba escurriendo. Es un adminículo creado por el espíritu de economía.

En otros casos, las casas ricas del Alto Aragón, Ribagorza, en vez de jarra, usaban unas pilas de piedra circulares, con tapadera de madera cerrada con llave, hoy caídas en desuso, si bien aún las hemos visto en Gistaín, en la iglesia de Santa María de Tahull, en las afueras de Bohí, y no lejos del monasterio de Santa María de Labaix, al sur del Pont de Suert.

MORTEROS O ALMIRECES.—Si bien no entra exactamente dicho recipiente en este grupo, lo incluímos en él, por la analogía de su uso, ya que sirve para hacer el *ajaceite,* Las Paules, o *all i oli,* Cataluña.

El *mortero,* Aragón; *almidet,* Bielsa, Hecho; *murté,* Arán, o *morter,* Ribagorza, Pallars y Cataluña, en general, era de madera, para la clase humilde,

y de cobre o latón para la clase acomodada, alternados con los de barro cocido en la zona meridional, desde la Seo hacia Oriente (Ampurdán), encontrándose tipos de los de madera, en forma de calabaza, en el Alto Pallars.

Recipientes para vino y sidra.—El más típico de todos es el jarro de barro cocido, o *pitxarra*, valle del Baztán, que difiere totalmente del catalán; pero es igual que el jarro de Lumbier (Navarra) y parecido al de Aragón. En cambio, la *pitxella* de la Ribagorza, Pallars y Urgellet es totalmente distinta de la *sitra*, tan elegante, del Alto Ampurdán. Recipiente que generalmente sirve para sacar vino del barril o del pellejo y echarlo en el porrón, en Aragón servía incluso para beberlo directamente. Hoy es muy frecuente el porrón catalán de vidrio, tanto en Aragón como en Navarra. El porrón más típico es el de color verdoso; pero estos recipientes son de importación, pues en el Pirineo nunca se ha elaborado el vidrio.

Una variedad de este recipiente es el *barral*, que usaban en el Alto Ampurdán, elaborado en Figueras, y que servía para llevar vino al campo antes de introducirse las botijas de cuero, tan populares actualmente.

El horno y el amasador.—Antiguamente, y aún perdura bastante, todas las casas rurales tenían su horno propio en la casa, o al menos la *masadería* (Ansó), para amasar y cocer el pan cada semana. El horno lo encontramos unas veces en la planta baja, y otras al lado de la cocina o del hogar, en el primer piso. El *forn* (Cataluña), *furno* (Plan, Gistaín) o *labea* (País Vasco) tradicional, consta de una bóveda con una boca formada por tres piedras y cerrado con una plancha de hierro (*tampa* o *tampanella*, Pallars), o bien con una losa que revestían de estiércol de vaca, para ajustarla mejor a la boca.

Es frecuente que la bóveda del horno haga saliente en la parte exterior del muro. El saledizo más característico de este tipo es el que se ve en buena parte de la Navarra pirenaica, unas veces sostenido por unos barrotes en el aire y otras apoyado en un pie de madera que llega hasta el suelo, coincidiendo siempre la boca del interior al lado del camino de humos del hogar. Este tipo de saledizo lo hemos visto en Nagore, Jaurrieta, Ochagavía, Izanzo; pero no lo vemos en el Roncal.

En la Ainsa encontramos el horno en los bajos de las casas, al lado de la pocilga y sin saledizo exterior. En el valle de Arratia (Vizcaya), los hornos se ven siempre agregados al caserío, en un pequeño cobertizo.

Generalmente el horno y el amasador forman una sola pieza; pero abundan los casos en que se amasa en la cocina y la boca del horno se halla debajo mismo de la campana del hogar (Vasconia, Navarra, valle de Arán, Esthaís y Benante-Alto Pallars, Pirineo y Prepirineo oriental).



Horno para cocer el pan, que sobresale de una casa campesina, en Jaurrieta (Navarra).
(Cl. M. de I. y A. P.)

ÚTILES Y ENSERES DEL AMASADOR.—El principal de todos es la *orramaie*, Ataun; *masadera*, Ansó; *arca de amasare*, Vió; *vacía*, Baraguás; *pastera*, Cataluña; artesa que generalmente lleva una tapadera y unos pies, si bien en el Pallars va montada encima de un banco de obra, vacío, para poder tener rescoldo. En Santa Coloma de Erdo vimos una artesa muy antigua de una sola pieza de madera, vaciada en un grueso tronco de roble y sin tapadera, en uso aún, que más tarde (1946) también he hallado otra igual en Esthaís (valle de Aneo),

Antes de introducirse en el horno casero el torno de pasar harina, ésta se cernía con el *maxelarría*, Burguete, o *cernedera*, Alto Aragón; *sernedura*, Arán; *sedás*, Cataluña, puesto sobre un bastidor (*passadores*, Pallars, Ripollés; *pasadors*, Andorra y Pallars meridional).

Para despegar la masa de las paredes de la artesa, así como para limpiarla de los rincones, se usa un paletín de hierro llamado *matarraska*, Vasconia; *rasera*, Alto Aragón; *raspadora*, valle de Bohí; *raiera*, valle del Flamisell; *raiadora*, Son del Pino; *raupa*, Andorra; *rassona*, Ripollés.

Asimismo es necesaria una pequeña escoba para recoger la harina (*escampeta*, Pallars, Ribagorza, o *escombreta*, Ripollés), hecha de palma o de arbustos.

Para guardar la levadura se usa un recipiente de madera, que en el Pallars solía ser una escudilla grande de madera; esto es, la *lleutera*, Sarroca de Bellera, o *cassola del llevat*, Ripollés; *pastereta del lleute*, Son del Pino; *escudella del lleute*, Las Paules.

Un tablero con mango o agarradera, que se coloca en un ángulo de la artesa para modelar los panes, al sacar la masa, se llama *taulell del pa*, en Sarroca de Bellera, o *pomell*, en Ripollés.

ÚTILES DEL HORNO.—Para avivar el fuego, así como para extenderlo por el horno, se usa un palo largo, llamado *brulló* (Pallars), o *condié* (Ripollés); si tiene una especie de gancho de hierro en el extremo, se llama *tirabrases* (Plan); *tiracaliu* (Alta Ribagorza), o *ferro de raspar les brases* (Santa Coloma de Erdo, Pallars). Para limpiar el horno antes de meter el pan en él, se usan unos manojos de ramas de boj, de retama o de otros arbustos, sujetos con un anillo de hierro, resultando una escoba larga que se llama *escampallo de buxo* (Broto), *escampador* (Ribagorza, Pallars) o *escampall* (Tor, Vallferrera).

También son necesarias dos palas de madera, una larga, para meter las tortas en el horno, y otra menor y más redondeada, para meter los panes. Para sacar las tortas y el pan del horno, una vez cocido, se usa un palo largo con un aro de hierro en el extremo, que por su forma toma el nombre de *luneta* (Faulo), *rolleta* (Plan), *palaferri* (valle de Barrabés, Llesúy) y *palaferro* (Sarroca de Bellera).

La despensa.—Generalmente la despensa se halla siempre en un sitio fresco y oscuro de la vivienda, ya en los bajos, ya en el primer piso, excepto en el País Vasconavarro y los valles más occidentales aragoneses, donde, como se ha dicho, la misma cocina sirve de despensa. Muchas veces en la despensa se hallan también los graneros, si bien las casas que cosechan cereales en abundancia tienen graneros junto a las habitaciones de descanso, o bien se aprovechan los huecos de la bóveda de las escaleras, con un orificio de recepción en el piso alto y otro con pequeña compuerta en la parte inferior. Unas veces son de tabique de obra, y otras de tablas. Las casas ricas que acostumbraban moler el grano panificable de una sola vez para todo el año, solían tener un depósito especial para la harina, que solía estar instalado junto al horno o en el piso superior, con un agujero provisto de una pequeña compuerta de salida, que se abría encima mismo de la artesa; característica pallaresa.

Además de las jarras, pucheros y cazuelas para conservar el cerdo en aceite, la manteca, el queso mantecoso, etc., los enseres más característicos de la despensa tradicional son los ganchos hechos con ramas de pino o de otro árbol, llamados *garrantxa* (valle de Bohí), o *garrantxeta* (valle del Bosia), de uso en todo el Pirineo central y occidental, que sirven para colgar las salazones, huesos de tocino, embutidos y aun el candil y otros objetos caseros. Asimismo es característica la *satginera* (Pallars) o plato de madera con un palo en el centro, para sostener el pan de sebo salado *(satgi,* Pallars; *saíno,* Gistaín) que servía para dar sabor al cocido, de uso en el Pirineo catalanoaragonés. Y, sobre todo, hay que notar la *garrantxa,* característica del Pallars, para guardar el pan colgado del techo, con objeto de resguardarlo de los ratones. Consiste en un madero largo provisto de palos pequeños formando estantes diversos, donde se colocan los panes horizontalmente. Este madero se ve en muchos casos protegido por una losa, para que no puedan llegar los ratones. Antes de idear este aparato, se usaban dos palos gruesos paralelos, empotrados en la pared, donde se colocaban los panes en posición vertical, lo que perjudicaba su conservación, porque se tocaban los unos con los otros. Difiere mucho de éste el *rastell del pa,* del Ripollés, madera provista de palos para sostener los panes de canto. Y, no obstante, encontramos el mismo tipo de *garrantxa* pallaresa en la Saboya, según dibujo de Krüger *(A.,* II, pág. 197). Esto quizá indique que no es autóctona del Pallars, sino importada, como otro tipo horizontal que hemos visto en Vilella (valle del Bosia-Pallars), importado de Francia, pero que abunda en los Alpes, el cual parece una evolución del de vigas paralelas citado. Lo más corriente para conservar el pan, en otras regiones, es una tabla colgada *(la post del pa)* o un cañizo.

Típica es también la *salera* del Pallars, tabla grande o madera recia de una sola pieza, algo ahuecada de encima, con un recipiente de escape en la

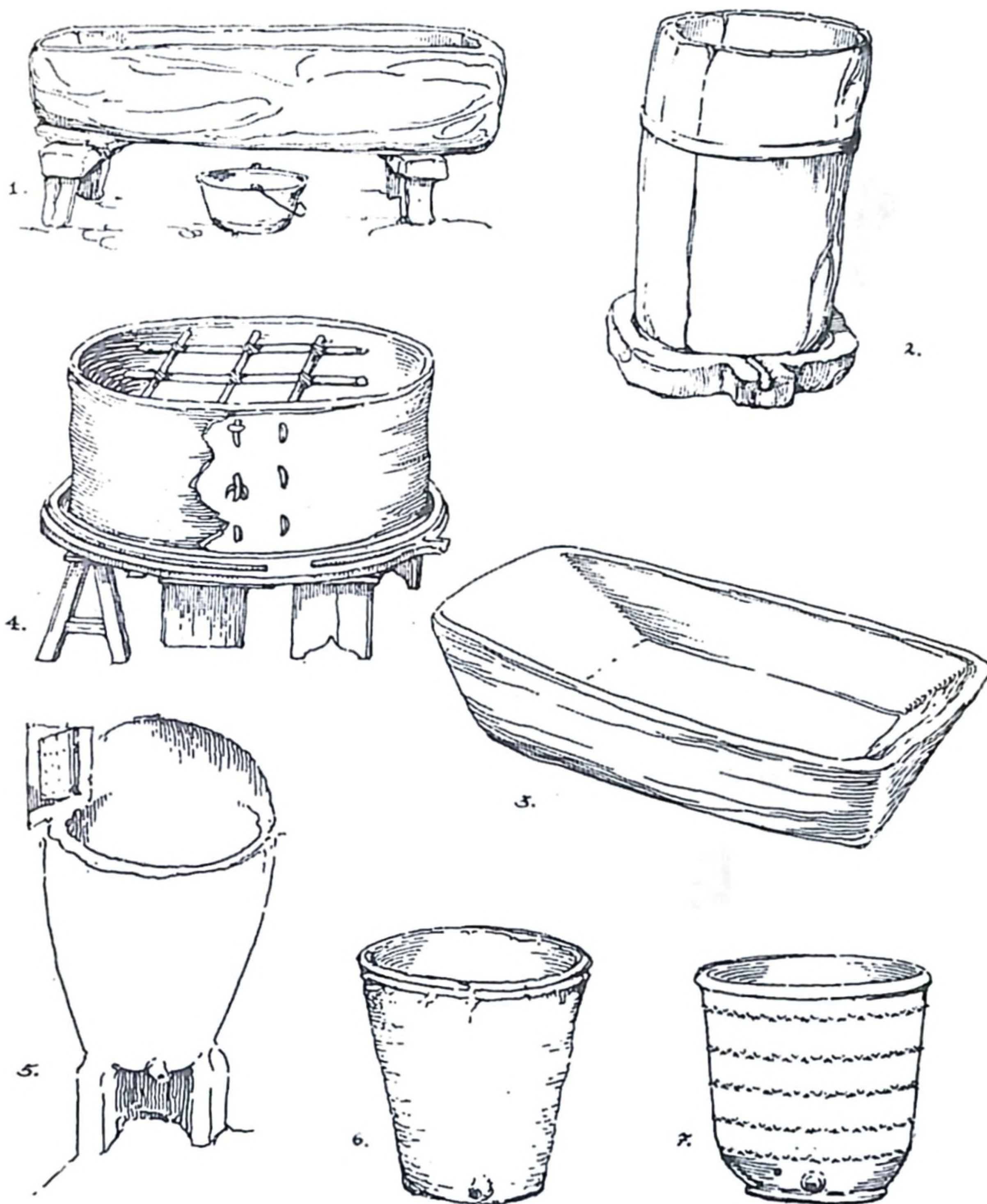
parte inferior, para salar el tocino. En Gistaín, para salar o preparar la *cecina*, o magras saladas de ternera, cabra, etc., de uso en la comida navarroaltoaragonesa hasta el valle de Benasque, hemos visto una pila grande vaciada en un tronco de una sola pieza, de unos tres metros de largo por un metro de diámetro, procedente de una de las casas más ricas de Gistaín. Este tipo no es frecuente, pues lo general son las pilas de madera, bastante más reducidas.

Útiles y recipientes para la limpieza.—Un objeto humilde, pero muy necesario para la casa, es la escoba, llamada *yatxa* en Burguete; *escoba*, en Alto Aragón; *buxeta* (de ramas de boj), en Benasque; *escampa* (de boj), en Pallars, valle de Bohí, Andorra; *escampill* (de ramas de abeto), en Caneján (Arán), y *granera*, en Noris (Pallars), Cerdaña. Hecha de ramas antiguamente, o de palma en la actualidad, siempre la vemos en un rincón de la cocina o de la sala comedor.

Para evitar que los calderos y ollas se abollen, o para que no ensucien los bancos y el suelo, son colocados encima de unos aros trenzados de paja de centeno sin trillar.

Para fregar los platos es frecuente el uso de lebrillos de tierra cocida *(gibrells*, en el Pirineo oriental, o *greales* de cobre o de latón, en Ripollés, valle de Camprodón) que en el Pallars, modernamente, han sido reemplazados por fuentes grandes *(plats de foc)*, y que en otros lugares no se usaban antiguamente.

El objeto más típico y variado es el recipiente de pasar la colada. En el valle de Burguete usaban unas primitivas tinajas, *tiñea*, de corteza de tilo, que se construían en Intzekantselus, que también encontramos en el Roncal, *roscadero*, y en Ansó, y así debía de ser la *bucha* de Hecho. Iba colocado encima de un banco de madera de una sola pieza circular acanalada, con un recipiente de escape; en el Aralar esta pieza circular era de piedra. En el valle de Gistaín se usa el *ruscador* (cuyo nombre también se aplica a la tinaja de la colada en el Arán), tronco de madera vaciado de los dos extremos que va colocado encima de un plato circular de gruesa madera y acanalado *(la banca)*, con un recipiente de desagüe, como el de Ansó. Más primitivo es aún el *bugader*, que nos presenta Krüger *(A.*, II), de Tabescán (Pallars), que también se usaba en Castellbó (Urgellet), consistente en una pila larga en forma de abrevadero, vaciada en un tronco de árbol, provista de un agujero en el fondo para desagüe. Aparte de este ejemplar, el *cobet* de Sarroca de Bellera, o *bugader* en casi toda la comarca pallaresa, es el construído de obra, arrinconado en un ángulo de la sala, o bien aprovechando el hueco de la parte inferior de las escaleras, con un desagüe al fondo, que da a un caldero. En muchos casos se halla en el hogar o cocina y tiene una abertura en la parte superior para poderle echar



DIVERSOS RECIPIENTES PIRENAICOS PROPIOS PARA LA COLADA. *(Véase su descripción al final de la obra.)*

agua caliente directamente, desde el caldero del hogar, sin necesidad de rodeos. Tal es el que hemos reproducido en la Casa Pallaresa de la Sección Etnográfica del Museo del Pueblo Español. Este tipo se halla en todo el Pallars meridional, hasta Tahús (Urgellet), y parece que se trata de un elemento etnográfico subido del llano.

El *bugader* del Pirineo oriental consta de un recipiente de piedra (Ripollés); pero abunda más el *cossi*, de tierra cocida, producido en Quart (Gerona), que se halla casi siempre en un ángulo de la habitación del horno (Ripollés), o colocado en un banco al lado del fuego (valle de Camprodón, Queralps). En algunos casos también se hallaba fijado en la pared (Vallés, La Selva, etc.).

Hace años que en todos los pueblos van decayendo las tinajas tradicionales, que han cedido el paso a la *tina* de madera o de cinc (Pallars), o *bugader* (Ripollés).

LAS HABITACIONES DE DESCANSO Y LOS MUEBLES

Los dormitorios.—Los dormitorios antiguos son de una sola estancia, más o menos grande, cerrada con puerta. Los más modernos constan de sala y alcoba, separadas por marcos de yeso artísticamente recortados, estilo barroco en muchos casos, y adornado el recorte con complicadas molduras del mismo material e impecablemente encaladas. Este tipo de sala y alcoba se encuentra especialmente en la zona meridional catalana, pues los interiores de la zona septentrional son de madera, y este material no permite tales recursos; además, allí dominan los dormitorios sin alcoba. Todas las alcobas van adornadas con cortinas, dominando el color encarnado en las tradicionales, y blancas o estampadas actualmente. Más artísticos aún son los marcos de las alcobas antiguas de Ansó, donde se nos presentan de madera recortada y policromada, con lindas cortinas blancas, y el viejo reloj de los abuelos para adorno de la sala. Este conjunto, reproducido en la Casa Ansotana del Museo Provincial de Zaragoza, lo encontramos aún en Ansó en alguna casa antigua. En muchos casos estas alcobas datan del siglo XVI.

Mobiliario principal.—En todas las cocinas tradicionales, aparte de los asientos llamados *eskañoa* en Navarra, *cadieras* en tierras aragonesas, *caixa-banc* en algún hogar pallarés, o *escón* en el Pirineo oriental, suele haber una mesa más o menos larga, para la comida, actualmente reemplazada por mesas plegables empotradas en la pared o en el propio escaño (Navarra pire-



SALA Y ALCOBA EN LA «CASA DE PERE», EN SANTA COLOMA DE ERDO (LÉRIDA). - *(Cl. M. A. I. y A. P.)*

naica, Alto Aragón, Pallars). Una mesa de cocina rudimentaria existía en Ataun (Guipúzcoa), consistente en un tejido de tiras de corteza, *zumitz*, o de varillas de castaño, o de avellano, que se apoyaba sobre cuatro pies de madera; todavía existen algunas. La mesa típica altoaragonesa y catalana de las casas medianas es larga y resistente, fuerte, muchas veces de nogal, con los pies en forma de lira en las antiguas del Pallars y de otras partes de Cataluña. Para sentarse hay un largo banco a cada lado, con respaldo o sin él. Otros asientos, aparte de las sillas artísticas estilo Renacimiento, de los siglos XVII y XVIII, eran los banquillos (*aulki*, Burguete; *pila*, Pallars), o bien un *piló*, pedazo de tronco macizo, o el típico *escambell* catalán. Después ya se han ido introduciendo las sillas de diversos tipos.

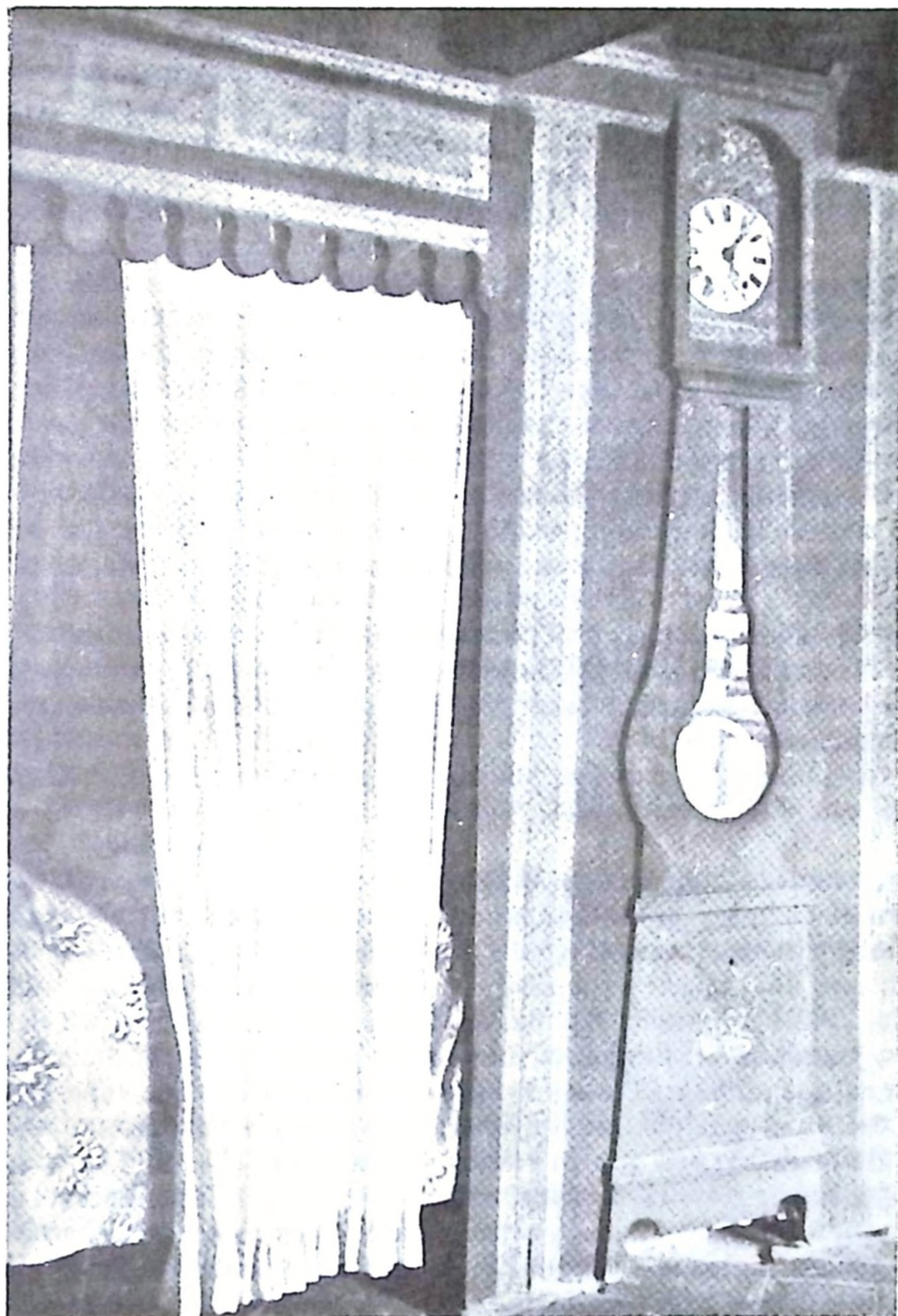
Para dormir, encontramos dos tipos de camas tradicionales, aparte del catre, tan popular: la cama de cuerdas (*llit de cordes*, en catalán), muy extendida en todo el País Vasconavarro, Alto Aragón con la Ribagorza y Pallars meridional occidental, y el de banquillos y tablas (de *pots i bancs*), en el resto de la cordillera, si bien se encuentra mezclado con el otro en el Pallars y en otros lugares. El primero consiste en cuatro pies de madera con columneta, sujetos por cuatro travesaños y una red muy clara, de cuerda, para sostener el jergón; de uso aun actualmente. Así lo vemos en la Casa Vasca del Museo de San Sebastián, en la Casa Ansotana de Zaragoza, y así es el que hemos instalado en la Casa Pallaresa de Barcelona.

Otro tipo más arcaico y rudimentario de cama era el *llit de colga*, muy popular en el Alto Pallars. Constaba de cuatro pies de madera que sostenían una caja grande del grueso o altura de un jergón corriente, la cual se llenaba de paja. Éste era un lecho muy corriente en las casas humildes.

Para conservar la ropa de uso poco común, lo típico eran las arcas (Navarra, Aragón, *caxas* (Gistaín) o *caixes* (Cataluña), adornadas con bellas tallas de motivos populares.

Para guardar la ropa blanca interior y de la cama, no faltaban armarios en todas las habitaciones principales. La *lácena* (Baraguás, Ansó) y el *almario* (del Alto Aragón) se distinguen del pallarés, sobre todo en Ansó y llano de Jaca, en que éstos son sueltos, como los armarios modernos, parecidos a los que también encontramos en el valle de Aneo, y, en cambio, *l'armari de la bugada*, del Pallars meridional, se halla empotrado en la pared.

Otro mueble interesante es la cuna de los bebés: *cuna* (Alto Aragón), *barzol* (Plan, Gistaín), *cunera* (Arán), *bres* (Ribagorza, Pallars) y *bressol* (Cataluña). El más corriente es de tablas, con tipo propio para Navarra, Aragón y Cataluña. Pero encontramos otros de barandillas en el Pallars, de uso para las casas ricas, y el más característico es el aranés, que también lo hemos encontrado en el valle de Bohí, tejido de ramas partidas de avellano o de abe-



SALA DECORADA, CON SU ALCOBA, Y UN RELOJ DE CAJA EMPOTRADO EN EL TABIQUE, EN ANSÓ (HUESCA).
(Cl. M. de I. y A. P.)

dul, como los cestos largos para ir a lavar la ropa usados en el Arán, valle de Aneo y Pirineo de la Garrotxa; es decir, un cesto largo con pies de cuna, para balancearlo, convirtiendo así en mueble rudimentario una cesta vulgar.

EL TRABAJO GENERAL EN EL HOGAR

Régimen de trabajo.—En los pueblos altopirenaicos, donde el invierno es muy inclemente y largo, y, en cambio, el verano es relativamente corto, toda la época fuerte del trabajo se concentra principalmente en los meses de buen tiempo: desde abril, poco más o menos, hasta mediados de octubre. Por esta razón, la época estival resulta muy pesada, pues en ella hay que sembrar, cultivar y segar los cereales y la hierba de los prados, cuidar los huertos y recoger los frutos, según veremos al tratar de la vida agrícola. El invierno, o *tiempo muerto* (Roncal), comprendido desde octubre a abril o mayo, lo pasan los roncaleses cuidando el ganado, y los peones se ocupan en pequeñas faenas caseras.

En el valle de Ribes, la época intensa del trabajo es desde la Pascua florida a Todos los Santos. Desde esta fecha a la Pascua es de más descanso, pues solamente se dedican a cuidar los ganados estabulados y a menudos trabajos domésticos.

Esta vida inactiva y casi de holganza es general en todo el Pirineo durante todos los meses fríos.

Quehaceres cotidianos del hogar.—Aparte de los más generales, como son el cocinar, coser, limpiar la casa, cuidar las aves de corral y los cerdos, la dueña de la casa o madre de familia tenía antiguamente otras obligaciones, que hoy, aparte el amasar, casi han caído en el olvido: hilar, pasar la colada, cribar el grano panificable (*porgar*, Gistaín, Pallars, Ribagorza; *garbellar*, Cataluña) y limpiarlo con agua (*concar*, Pallars). Esta operación consistía en que antes de llevar el grano al molino había que separar todas las semillas malas, pasándolo por un arnero, y después limpiarlo de piedras y semillas de trigo muerto que hubiesen quedado en el grano, por medio de agua, en la fuente o en el río. Aún vimos practicar esta operación el año 1941, en Benasque. También molían el grano las mismas mujeres en casa, con molinos de piedra movidos a mano, de los que aún existen algunos ejemplares en Pont de Suert y Erta (Ribagorza).

Por las razones expuestas, la muchacha que se prometía para casarse no podía aspirar al matrimonio, o sea a formar una familia, si no sabía amasar el

pan, hilar lino y cáñamo, ordeñar el ganado y encender y arreglar el fuego (valle de Gistaín). O *passar la bugada* (colada), hilar y hacer y anudar bien las madejas de lino con el aspa. Además tenía que saber cocinar y coser. Podríamos aportar muchas narraciones anecdóticas de *vistaires* o mozos que van a entrevistarse con mozas casaderas, que con rodeos y embustes ingeniosos procuran comprobar si sus preferidas sabían cumplir con dichas obligaciones, antes de comprometerse con ellas; esto es, si servirían como buenas madres de familia (Pallars, Ribagorza, Ripollés).

ENCENDER FUEGO.—Actualmente este trabajo es relativamente sencillo; pero antiguamente era muy laborioso, pues se necesitaba ingenio y mucha paciencia para llegar a obtenerlo.

Antes de la introducción de las cerillas se hacía el fuego produciendo chispas de pedernal, que prendían en un pedazo de yesca. A ésta, ya encendida, se la rodeaba de hojarasca seca o cualquier otra materia muy inflamable. La llama que resultaba se hacía prender a unas ramillas y después a leños más gruesos.

De estas dificultades nacía, sin duda—quizá también de algún rito primitivo—, el interés de las mujeres en apilar por la noche el rescoldo y la ceniza sobre un tizón encendido, con objeto de que al día siguiente subsistiese la brasa. Costumbre muy general, aun actualmente, en muchos valles pirenaicos, para ahorrar cerillas, según dicen en el Pallars. Y asimismo se prestaban, y se prestan aún, brasas de fuego entre vecinos, favor que no se puede negar a nadie.

Esta práctica, más que una costumbre, tiene todo el carácter de un rito del culto al hogar o al fuego familiar.

LIMPIEZA DEL HOGAR.—Encendido el fuego, la madre de familia procuraba, en primer término, barrer la sala o cocina, o hacerla barrer, pues es la pieza de la casa que primero ven los de fuera. Después procedía a la limpieza del resto de la casa.

COCINAR.—En las casas medianas y humildes, el cocinar está siempre a cargo del ama de la casa, ayudada, en todo caso, por las hijas o, a veces, por una sirvienta. Trabajo y cargo doméstico que, tan pronto se casa el *hereu*, pasa generalmente a la nuera o ama joven de la casa. En las casas ricas lo hace la sirvienta mayor o cocinera, cuando hay más de una; pero siempre es la dueña la que dispone las comidas y prepara las meriendas de los guardianes del ganado y trabajadores del campo.

CUIDADO DE LOS CERDOS Y AVES DE CORRAL.—En las casas donde hay mozas, el cuidado de los cerdos, más que de la dueña, es de incumbencia de las hijas. En el Ripollés es popular decir que si las mujeres son bonitas y van a menudo a ver a los cerdos, éstos engordan más (Vilarrasa). En

casi todos los valles el cuidado de estos animales es por excelencia trabajo de las mujeres, sintiéndose orgullosas y satisfechas de poder presentarlos limpios y gordos, especialmente cuando se trata del cerdo o cerdos destinados a la matanza de la casa, a los cuales se les da un régimen especial de comida. Asimismo son ellas las que cuidan de las gallinas y recogen los huevos, y ellas las que preparan las cluecas para la producción y la cría de los polluelos.

AMASAR.—Costumbre muy generalizada era la de amasar cada semana el pan de la familia. Pero en el Pallars muchas casas lo solían amasar cada quince días, y a veces cada tres semanas. Las casas de mucha gente hacían dos hornadas consecutivas, para aprovechar el horno caliente. Y antiguamente incluso había pueblos pallareses que, a la entrada de los meses fríos, en unas cuantas hornadas elaboraban el pan para todo el invierno; pan que luego conservaban colgado en *garrantxes.*

El día escogido para amasar era generalmente el sábado, por ser éste el día consagrado a la Virgen[2].

LA COLADA.—Cada tres semanas o cada mes, aproximadamente, se hacía la colada (Navarra), *leixivá* (Ansó) o *passar la bugada* (Cataluña). Solía hacerse a principio de semana (Pallars, Ripollés). El lunes se le daba jabón con agua *(asbromar,* Pallars; *passar per aigua,* Ripollés). Ya jabonada abundantemente y sin quitarle el jabón, al día siguiente se la colocaba en la cuba o recipiente propio para este caso *(ancobetar,* Pallars; *encubellar,* Ripollés). Sobre la ropa se ponía un lienzo de cáñamo o lino blanco *(cenrer,* Pallars; *cendrer,* Ripollés), y, encima de éste, ceniza limpia, tamizada con un arnero, con ramas de boj encima (Pallars), para hacer más fuerte la lejía *(lexiva,* Ansó; *leixiva,* Ribera de Cardós, y *lleixiu,* Cataluña). Se vertía encima de la ceniza agua tibia; después más caliente, aumentando de grado calorífico, hasta llegar a verterla hirviendo. La misma lejía que salía por el orificio inferior de la cuba era vuelta al caldero del hogar; cuando hervía, se echaba de nuevo por encima de la cuba, efectuándose esta operación durante cuatro horas. Transcurridas éstas, se vertía toda la lejía del caldero encima de la colada, teniendo tapado el orificio de desagüe. Cuatro horas después se quitaba el tapón, para que escurriese bien toda la lejía de la cuba, y se dejaba así durante toda la noche del martes. Al día siguiente se sacaba la ropa de la cuba y se llevaba a lavar al río o a un arroyo de agua corriente, para aclararla.

LA MATANZA DEL CERDO.—A pesar del ajetreo que para todos los hombres y mujeres de la casa lleva consigo el día de la matanza del cerdo, esta jornada, más que una ocupación doméstica, resulta una verdadera fiesta familiar.

Lo corriente es que todas las casas maten un solo cerdo, o bien se lo repartan entre dos vecinos, en las más humildes o de poca familia. Los cerdos, generalmente, se compran en las ferias de otoño, si no se crían o recrían

en casa, donde los ceban durante dos o tres meses para que engorden. La matanza suele hacerse por las fiestas navideñas, durante el mes de enero (Pallars), o bien en febrero, en la montaña de Huesca, donde a este mes lo llaman el de las *matancías*.

En algunas casas matan dos o tres cerdos. Las casas privilegiadas del país, las más ricas, matan un buey (Aragón) y varios cerdos. En estas casas «fuertes» se mide el rango social y la riqueza pecuaria y agrícola por los cerdos que matan y por las yuntas de labranza que poseen.

Unos días antes de la matanza se hace una hornada de pan más blanco que el de ordinario, como el de la fiesta mayor, y muchas tortas, para invitar a los forasteros. El pan se destina, cortado a trocitos, molido o rayado en migas, para rellenar algunos embutidos (las morcillas), junto con los huevos que la dueña de la casa conservó, que son los puestos durante los días que van desde la Virgen de Agosto (día 15) hasta la Virgen de Septiembre (día 8), pues dicen y creen que de este tiempo se conservan mejor (Sarroca de Bellera).

Es costumbre en todo el país hacer limpieza general de los recipientes, vasijas y enseres de la casa, así como deshollinar la chimenea, en vísperas de la matanza. Limpieza que vuelven a repetir, acompañada en muchas casas del blanqueo general de la casa, en vísperas de la fiesta mayor, para recibir como es debido a los parientes y demás invitados.

La vigilia de la matanza se invita a los parientes y amigos, que al día siguiente han de hacer acto de presencia para ayudar a degollar el cerdo y almorzar con la familia. Aquel día todo es movimiento en el hogar: los hombres descarnan los huesos y trinchan la carne con la *mitja lluna* (cortante con dos mangos) y el *tallador;* las mujeres limpian la tripa y ayudan a la *mandonguera* (Pallars) o *mocadera* (Ripollés), encargada de hacer el picadillo y rellenar los embutidos, longanizas, chorizos, morcillas y otras variedades. Para aprovechar la pasta que ha quedado, hacen *tortetas* (Aragón) o *coquetes* (Pallars), que se comen asadas o fritas.

Un intercambio ritual y afectivo—dice Arnal—tiene lugar después de preparar el embutido. Hay que llevar «el presente» a los vecinos, a los parientes, al cura y al maestro, es decir a todo el pueblo, en los lugares de poca vecindad (Aragón). Con pocas variantes, esta costumbre se practicaba en todo el Pirineo.

En el Pirineo oriental (Ripollés), por la noche, después de terminada la confección del embutido, es costumbre celebrar una fiesta familiar entre todos los invitados. En algunas casas incluso contratan un músico y organizan baile. Pero lo más corriente es jugar entre mozos y mozas a juegos populares. O, en otros casos, se representan diversas farsas, como *El Barber de Centelles* (Vilarrasa). O bien se baila el interesante baile de los *Cornuts*[3].

Unos días después de la matanza se derrite el sebo y se prepara el lomo, la costilla y la longaniza, para conservarlos en aceite o en sebo derretido, o *lardo* (Aragón), *regalat* (Pallars), *llard* (Cataluña), y laurel, corteza de naranja, etcétera, metido en jarras y cazuelas, para las comidas de la época del trabajo de la recolección, en el verano. En Vasconia se repite la fiesta familiar para comerse las *txintxortas* rociadas con vino, o bien la *escolaneta* (estómago del cerdo lleno de picadillo y sangre cocida) y otras cosas más, remojadas con buen clarete en Aragón.

Después se salan el tocino y el jamón, que se cuelgan en la despensa, junto con los embutidos (Cataluña), o bien en el techo de la cocina (Aragón, Roncal), para que se curen mejor.

Preparación y conservación de frutos para el invierno.—Finalmente, cuando llega el otoño y se va recogiendo la fruta de los huertos, las dueñas de casa la preparan para colgarla y secarla. Preparan las conservas de tomates y alguna confitura. Asimismo se conservan metidos en jarras los pimientos, la col, las aceitunas, para preparar ensaladas durante el invierno. En Navarra y Aragón (Ansó), en cuanto llega septiembre, las mujeres están atareadas en recoger las alubias tiernas con vaina, que, después de enristradas en hilos de lino, las hierven, para que, una vez secas, se conserven mejor. Estas ristras se cuelgan en el techo de la cocina y constituyen la única verdura que puede comerse en invierno. La antigua costumbre de conservar así las alubias de vaina se encuentra aún en Ansó, Roncal, Jaurrieta y Ochagavía (Navarra).

La industria casera del lino y del cáñamo.—La elaboración doméstica de la fibra de estas plantas, para la fabricación del lienzo, como base principal para la confección del ajuar e indumento general de la familia, era hasta, hace poco, una de las ocupaciones domésticas más laboriosas, pues desde que la planta se había recogido, hasta que se obtenía el lienzo, tenía que pasar por muchas manipulaciones. Tan interesante industria casera procede, por lo menos, de los tiempos neolíticos, pues en aquella época ya se conocía el lino, cultivado en Europa.

AGRAMADO.—La primera fase de esta maniobra consiste en majar y romper la caña del lino y del cáñamo, hasta quedar blando, agramándolo dos o tres veces con dos agramaderas diferentes: *agramar*, *cruisí* (Alto Aragón), *angrossar*, *bassabargar* (Pallars); *trencar*, *bregar* (Ripollés). Este trabajo se efectúa primero con el extremo inferior de un instrumento cortante, de un solo filo; después, con los dos filos del mismo instrumento, que es de madera fuerte: *grames angrossadores* (Pallars) o *trencadores* (Ripollés). Seguidamente se agra-

maba por tercera vez con otras agramaderas más finas de dos o tres filos, según los pueblos. Unas y otras reciben distintos nombres: *gramadera*, *agramiza* (Alto Aragón), *gramó* (valle de Barrabés), *grames afinadores* (Pallars meridional), *bargues* (valle de Arán), *bassabargues* (Vallferrera y *bergadores* (Pirineo oriental). Como quiera que el manejar las agramaderas era trabajo muy pesado, solía constituir ocupación de hombres (Cataluña, Aragón); pero en algunos luga-



Hiladoras de lino y cáñamo, al aire libre, en Villanueva de la Aézcoa. - *(Cl. Roldán.)*

res también agramaban las mujeres (Navarra, Ribagorza). La mujer colocada de pie en el grabado de esta página está practicando esta labor.

El lino (no el cáñamo), después del agramado, se *forachaba* con la *foracha* (Ansó) o *zuratz* (Vasconia), pequeña agramadera que se manipulaba en el regazo, estando sentada la mujer. Las ansotanas no solamente realizaban este trabajo en sus casas, sino que iban a *forachar* a jornal.

ESPADADO.—Agramado el cáñamo y el lino, se le desprendía la poca cañamiza que había quedado, golpeándolo con una especie de espadilla de madera, o *espatalatz* (Vasconia), *espatiella* (Ansó), *espasadora* (valle de Barrabés), *espadell* (Pallars), *espadella* (Cataluña), sujetando el manojo de lino al



Campesina de Ansó (Huesca) con la «foracha» para peinar el lino agramado. - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

filo de un pie de madera con tres patas, llamado *abre* o *plantador* (Pallars), o de forma de una T invertida, el *zuatz* (Vasconia), o bien se espadaba al canto o filo de un banco vuelto de lado (Ansó), o de una tabla cualquiera (Alto Isabana).

PEINADO. — Seguidamente del espadado venía el peinado, realizado por hombres (Pallars) o por mujeres. Sentados en un banquillo o asiento bajo

cualquiera, sostenían con el pie el peine de púas de acero, o *txarrantxa* (País Vasco), *rastrillo* (Ansó, Ribagorza), *pinti* (Pallars) y *piente* (Arán). La labor consistía en peinar los manojos de hebras espadadas, a fin de destriarlas bien y separar el *brim* (Pallars) de la estopa o *borres: rastrillar* (Ansó), *pintinar* (Pallars), *pientá* (valle de Arán) y *pentinar* (Cataluña). Con las hebras peinadas se formaban los copos, que luego eran colocados en la rueca para hilarlos.



Mujeres de Villanueva de la Aézcoa hilando en compañía cáñamo o hilo. - *(Cl. Roldán.)*

HILADO.—El convertir las hebras del cáñamo y del lino en hilo, siempre ha sido trabajo femenino, pues la de hilar, además del cocinar, era la principal ocupación de las mujeres y mozas en muchas regiones pirenaicas. Estos usos, en lo que se refiere al hilado, se pierden rápidamente.

Tanto las mozas ricas como las pobres se hilaban el lino y la lana para tejer la tela de todo su ajuar de boda. La antigua madre de familia no se hubiera concebido sin la rueca y el huso en la mano. Por esta razón, en todo carro que llevaba el ajuar doméstico de la novia, en el valle de Baztán, se colocaba la rueca, cetro o símbolo femenino esencial de la dueña de la casa.

Se puede hilar sin rueca, como hacen los pastores vasconavarros y las mujeres ribagorzanas y pallaresas cuando hilan lana; pero no se puede hilar sin huso, ese maravilloso instrumento tan viejo como la humanidad.

Para hilar lino o cáñamo (y lo mismo cuando se usa la rueca para hilar lana), el copo era colocado al extremo superior de la rueca, donde se sujetaba con una caperucita horadada adornada con lentejuelas de colores *(rocador*, Ansó), o bien liado con una cinta cruzada o con una lazada (Pallars, Ripollés). Después se colocaba debajo del brazo izquierdo y se sujetaba en el delantal. Con el huso en la mano derecha, se iba tirando de las hebras del copo con la izquierda; las hebras eran sujetadas al extremo superior del huso, en la ranura o *hilera* (Alto Aragón), *filera* (Ribagorza y Pallars meridional), *pressera* (Pallars oriental) o *garranga* (País Vasco), mientras se hacía girar el huso y se iba devanando en él el hilo hilado.

Para dar rápido movimiento de rotación al huso, era necesario que llevara tortera, o sea un contrapeso en el extremo inferior. Los husos de forma cónica eran los más populares, tanto para el hilado del lino como para la lana. Pero en la zona ribagorzanopallaresa este tipo de huso casi sólo se empleaba para el cáñamo *(fus de filar canem)*, pues para la lana, aun hoy, emplean otro huso más fino, abultado del centro, o *fus de pantorrilla* (Sarroca de Bellera). En este tipo va la tortera suelta, y generalmente es de madera de boj. De ellas hemos recopilado una abundante colección, algunas muy artísticas, obra de pastores. La tortera es de tradición protohistórica, pues se la puede comparar con la *fusiola*, de barro cocido, de la que se han encontrado diversos ejemplares en las estaciones ibéricas.

Para hilar el lino era necesario humedecerse constantemente las yemas de los dedos pulgar e índice de la mano derecha, con saliva, a fin de poder retorcer y apretar bien las hebras y formar el hilo antes de hacer girar el huso.

Entre los antiguos tipos de ruecas encontramos una hecha toscamente de un palo sin labrar, existente en Galicia, Navarra y Aragón, y otra para lino y lana, indistintamente, en el Ripollés. Otro modelo primitivo consta de una caña hendida y abierta en ángulo con un travesaño (Gerona). En 1941 vimos aún, en Benasque, una rueca para hilar lana, que consta de un palo horquillado naturalmente de un extremo, tipo que después hemos visto también, con pocas variantes, en Baraguás y en otros pueblos de Aragón; asimismo es popular en Navarra y en el Pirineo oriental. No menos simple y primitiva resulta otra rueca construída por las propias hilanderas, con una rama de avellano cruzada por cuatro hendiduras en la parte superior, que después de secarse se mantienen abultadas, en forma de pequeña jaula (Sobrarbe, Ribagorza, Pallars).

Pero la rueca más popular es la que presenta seis o más hendiduras levantadas o aplicadas (Aragón) y generalmente tejidas de ramitas delgadas

o raíces, lisas o ricamente talladas por los pastores (Navarra, Aragón occidental). Los nombres más conocidos para unos y otros tipos son los de *urkill* (en varias partes de Navarra), *arroka* (Roncal), *rueca* (Ansó), *roca* (Baraguás), *filossa* (Benasque) o *filosa* (Cataluña), y algunos otros menos popularizados.



Vieja hilandera de cáñamo, de la comarca pirenaicocatalana del Ripollés. - *(Cl. del Museo Folklórico de Ripoll, Gerona.)*

ASPADO.—A la hilatura seguía el aspado, que se efectuaba, naturalmente, con el aspa, palo o caña provisto de un travesaño superpuesto en cada extremo (Cataluña, *aspi*; Pallars, *aliure)*. También se aspaba con un aparato en forma de cruz, sujeto a un pie, que giraba al impulso de la mano; de uso en Aragón, Navarra, Asturias y en el valle de Bohí *(arivo*, Ansó; *aliure*, Tahull).

Cocer el hilo.—Elaboradas las madejas, se metían en un caldero con agua caliente y ceniza. Se sacaban luego y se lavaban con agua fría, corriente si era posible, para llevarse mejor la ceniza, y después las tendían al sol, para que se blanquearan y obtuvieran un grato perfume campestre.



Campesinas de Villanueva de la Aézcoa reunidas para cardar lana. - (*Cl. Roldán.*)

Devanar.—Una vez secado el hilo, se devanaba para ovillarlo. Dicha operación se efectuaba, o bien por medio de dos personas, o bien con las devanaderas, amén de otros procedimientos populares y eminentemente sencillos.

Después de ovillado, se conservaba en casa o se llevaba al tejedor, para la fabricación del lienzo. Pero en Vasconia y otros puntos del Norte lo tejían generalmente las propias mujeres en los caseríos. Esta costumbre se pierde también.

No solamente se hilaba para tejer, pues el hilo empleado para coser también era de lino hilado en casa, que después teñían del color que deseaban.

Elaboración de la lana.—Las mujeres de casa, si bien existían *paraires* (Pallars, Pirineo oriental) ambulantes que iban por los pueblos, también cardaban e hilaban la lana. Ésta, una vez hilada, se retorcía formando un hilo grueso de dos cabos, que se usaba para la confección de calcetines, medias, elásticos y otras prendas del indumento popular. El hilo destinado al tejido del paño y de las mantas solamente se hilaba y no se retorcía. Ellas mismas teñían la lana por procedimientos caseros; pero las aragonesas llevaban a teñir el tejido a Jaca.

EL ALIMENTO

Alimentación básica.—Los montañeses de todo el Pirineo viven casi exclusivamente de lo que cosechan en sus propiedades. Por tanto, la base de su alimentación son las patatas, legumbres y verduras, y para condimento el tocino, que se guarda en la despensa para todo el año.

Además del cerdo, en toda la zona aragonesa, desde Benasque, incluída la Navarra pirenaica, son muchas las casas que matan un buey, ternera, cabra o choto, o se lo reparten entre vecinos, para salar las carnes magras, resultando con ello una especie de jamón llamado *cecina*, tan sabroso como el de cerdo, particularidad que no encontramos en Cataluña.

Los días señalados, como son la fiesta mayor, matanza del cerdo, bodas, bautizos y otras conmemoraciones familiares, procuran tener piezas de caza y matan algún cordero y aves de corral.

Las gallinas y los huevos proporcionan otro alimento importante a todas las familias pirenaicas.

Aparte de estos elementos, la base principal del alimento en los valles es el pan, ya en sopa, ya para acompañar las demás viandas, del que consumen grandes cantidades.

En Navarra y Vasconia, desde el siglo XVII, por lo menos, el pan que solía consumirse, sobre todo en invierno, era el *talo* o tortas de maíz. En el Arán, en invierno, el pan que se consumía era de *morisco* (alforfón) y lo llamaban *mesturet*. Lo comían con gachas de maíz *(milloc)*. Antiguamente, una de las bases de la alimentación de la población pirenaica catalana, especialmente para las clases humildes, era el pan llamado *carrau* (Arán), o sea una mezcla en partes iguales de trigo y centeno, que ya sembraban mezclado. En el Pirineo oriental se amasaba en panes pequeños *(brenes)* y servía para preparar las meriendas de los pastores.

También antiguamente se comía pan de harina de bellotas; pero era poco popular, y sólo se empleaba a falta de ingredientes mejores.

Y actualmente en todos los pueblos de la alta zona pallaresa aún comen el pan de centeno, que es el único cereal panificable que recogen (valle de Aneo, Cardós, Vallferrera). La pobreza agrícola de la comarca no da para más.

Los alimentos más corrientes, amén de las legumbres y verduras, eran las gachas de harina de maíz (Ripollés), *farro* de la Garrotxa, *farinetes* de harina de centeno (Pallars, Ribagorza); plato fuertemente nutritivo y obligado en invierno, con *greixons* de tocino frito o aceite en toda la zona central y oriental.

Este plato de los antiguos germánicos y de los actuales irlandeses y escoceses era uno de los principales de la vieja cocina pirenaica. Actualmente ha caído en desuso, y se emplea todavía sólo circunstancialmente.

Antes de introducirse el arroz en la cocina del Pirineo oriental, se cocía mucho trigo pelado, como si fuera arroz *(blat escairat)*, costumbre que, aun en nuestros mismos días, también encontramos en el Alto Pallars oriental, empleando centeno. Nosotros pudimos observarla en 1946.

Antiguamente, en el Pallars las mismas mujeres preparaban una especie de pasta para sopa *(talladíns)*, elaborada con harina bien amasada y macerada por medio de un rodillo hasta que quedaba como una lámina muy delgada, que después cortaban en tiras. Posteriormente se introdujeron los fideos, que hoy se consumen mucho, mezclados con arroz.

Régimen alimenticio.—Solamente daremos algunas modalidades del régimen alimenticio en las diversas regiones pirenaicas.

NAVARRA.—En el valle de Burguete—según Barandiarán—, las raciones más usuales son: El *goizeco*, que se toma a las cinco y media de la mañana, aproximadamente, y consiste en café (con leche o sin ella) y pan. La *gosaria*, a las ocho: se toma caldo, patatas o habas y tocino, con pan y vino. La *bazkaria*, a las doce: alubias, guisado de patatas, pan y vino. La *alzalaskaria*, a las cuatro: tortilla de huevos o sardina, o longaniza, pan y vino. La *afaria*, a las ocho u ocho y media: berzas con patatas o patatas solas, bacalao o tocino con tomate, pan y vino. En invierno, talo con leche.

ALTO ARAGÓN.—El régimen de las comidas del valle de Gistaín es el siguiente:

Invierno.—Almuerzo: sopas de agua con sebo y patatas cocidas con leche y harina. Comida: sopas, patatas con judías y tocino o carne salada, o cecina de vaca o choto.

Los trabajadores del campo, pan con tocino crudo. Cena: sopas, patatas, judías, verdura y una tortilla de patatas, o bien tocino cocido.

Verano.—Para almorzar: sopas, patatas cocidas y tocino en adobo, o conserva de tocino. A las diez *(trago de las diez):* pan con queso o tocino y vino. Comida: sopa de patata con judías y un trozo de cecina o de tocino.

A las cuatro, *brendar:* pan con longaniza, tortilla o queso. En el mes de julio, *brendar* de ensalada de lechuga y cebolla; o de tomate, en agosto.

CATALUÑA.—En el Pallars meridional, durante el invierno, de noviembre a febrero, solían comer: Por la mañana, para almorzar, habas, guisantes, almortas, judías, acompañadas de pan. Al mediodía, un plato de *vianda* o *chefla* (cocido de calabaza, patatas y judías, condimentado con sebo de tocino salado), alternado con coles, patatas y judías, o bien fideos con patatas y judías (cocido). Los días festivos, el mismo cocido, de arroz en vez de fideos, condimentado con *bull* (morcilla blanca de pan) y una pata o *garró* de cerdo, acompañada de mucho pan. Por la noche (otoño e invierno): *vianda escorreguda* (coles y patatas trinchadas condimentadas con sal y aceite, o bien patatas con aceite), siempre acompañado de un pimiento en conserva, como entrante, y mucho pan.

Los domingos, durante el otoño, hasta la época de la matanza del cerdo, para cenar se comían sopas de pan y ensalada de escarola o apio y pan. Después de matar el cerdo, se comía lo mismo y también un pedazo de morcilla negra frita o *coquetes.*

Además, en esta época invernal se solía hacer la *conllecció,* o sea una comida muy frugal, de pan y frutas secas, antes de irse a descansar, por la noche. En la primavera, para la cena, verdura (acelgas) con patatas, con una *rosteta* o cacho de tocino frito, que a la vez servía para condimentar la verdura, y pan en abundancia.

En verano se solía hacer la *pálvera,* o sea comer un poco de pan y beber una copita de aguardiente, como desayuno. Para almorzar, se solían alternar las legumbres cocidas con verduras del tiempo; sobre todo en julio y agosto.

Aun hoy se comen muchas habichuelas tiernas con vaina, mezcladas con patatas, trinchado y condimentado con ajiaceite, y después un poco de carne conservada de cerdo con tomate, o jamón o tocino, pan y vino. A las diez, *deuhores:* tortilla o tocino con tomate, jamón, huevos cocidos, con ensalada de cebolla con vinagre, sal y aceite, o tortilla o jamón con vinagre y miel, frito a la sartén, pan y vino. A mediodía: *vianda* (cocido) con tocino, longaniza, pan y vino. A las cuatro, *brenar:* jamón, queso o tocino y ensalada, pan y vino. Para cenar se repetía lo mismo que para almorzar.

Las *deuhores* y la merienda de la tarde se hacían en el campo o se servían en casa, desde la Virgen de Marzo (día 25) hasta la Virgen de Septiembre (día 8). Por ser el verano la temporada de más trabajo, casi todas las casas tienen jornaleros forasteros a trabajar, y procuran cuidarlos bien. En esta época se comen los embutidos, jamones y conservas del cerdo, los quesos y demás comestibles de la despensa.

Actualmente todo ha cambiado bastante. Muchos, por ejemplo, toman para almorzar (primera comida) café, o café con leche, y pan, en vez de comer sopas o legumbres cocidas, como antes.

En la Garrotxa, desde el mes de mayo, por la Santa Cruz (día 3), hasta San Miguel, en septiembre (día 29), antes de salir de casa para ir a trabajar, se hace el *toc:* pan y vino. Para almorzar, judías y patatas cocidas, pan y vino. A las diez, ensalada de cebolla, aceitunas, tomate y pimiento, pan y vino. Al mediodía, *escudella* de *sagí* (cocido de sebo salado), trigo pelado (actualmente arroz), patatas, col, judías y harina; después, la *carn d'olla,* o cocido, o trigo con tajadas de tocino, o tortilla de harina, siempre acompañado de ensalada como la descrita. A las cuatro, ensalada, o bien tocino o embutido de sangre. Por la noche, verdura, o cocido con sopas de pan. En otoño e invierno: por la mañana, verdura del tiempo. Comida (de diciembre a febrero): gachas de maíz condimentadas con chicharrones. Por la noche, igual que por la mañana.

Pero las fiestas patronímicas, así como las anuales y familiares, se celebran con extraordinarias comidas, que en nada se parecen a las frugales de la vida normal, tanto en las casas ricas como en las humildes.

La comida característica en estas fiestas familiares era la carne asada rociada con tocino derretido, como plato fuerte, y tordos y otras especies de caza, en las temporadas correspondientes; costumbre que, con pocas variantes, encontramos en todo el Pirineo. Así como antes se comía mucha carne asada al espedo, hoy se come asada a la parrilla, condimentada con ajo y aceite.

La mesa.—Las casas ricas, de ambiente señorial, que tenían mucho servicio doméstico y jornaleros, solían preparar tres mesas. Los dueños, familiares y si había algún huésped distinguido, o algún pariente, comían en una mesa; los artesanos que trabajaban en la casa (sastres, carpinteros, albañiles, etc.), comían en otra, y el servicio y peones del campo, en otra. El servicio se sentaba a la mesa por este orden: primero, los arrieros; después, los labradores (que cuidaban de las yuntas), el mayoral pastor y demás pastores ayudantes suyos, los criados y, finalmente, los boyeros (valle del Flamisell).

En las casas agrícolas y ganaderas de estamento mediano, del mismo valle citado, los amos solían sentarse mezclados con el servicio y jornaleros, en torno a las largas mesas, por este orden: primero, el dueño, a un lado del extremo de la mesa; después, sus hijos, por edades, y demás familiares varones; luego, el arriero o criado, y, al otro lado, enfrente del que ocupaba el dueño, se sentaba el pastor, pues éste era el sirviente preferido de la casa, ya que en sus manos estaba todo el caudal de la familia, y a continuación de él los demás sirvientes de la casa y peones. Y cuando había algún huésped distinguido, le ofrecían la presidencia de la mesa o sitio del dueño (Gistaín, Pallars).

En el Ripollés, en los grandes banquetes familiares, el dueño preside un extremo de la mesa, y el pastor el otro (Vilarrasa).

La dueña de la casa pirenaica raramente comía en la mesa, pues lo hacía en un asiento bajo cualquiera, con el plato en la mano. En el Roncal—dice Casas—, como sucedía en muchas zonas rurales de Europa, existe la costumbre de que la mujer no se siente a la mesa.

En el País Vasco solía comer en una fuente o plato común toda la familia; pero ya se va introduciendo—dice Barandiarán—la costumbre de comer en platos individuales, como en todo el Pirineo. Hasta no hace mucho—añade—, en los banquetes familiares, los comensales se dividían en grupos de a cuatro, y los de cada grupo comían de un plato común. Las mujeres, en tales ocasiones, comían sentadas en el suelo; hoy comen en la mesa.

EL CULTO AL HOGAR

El templo familiar y las divinidades lares.—En otros tiempos, la casa se consideró como lugar sagrado; de esto se encuentran aún supervivencias en el País Vasconavarro.

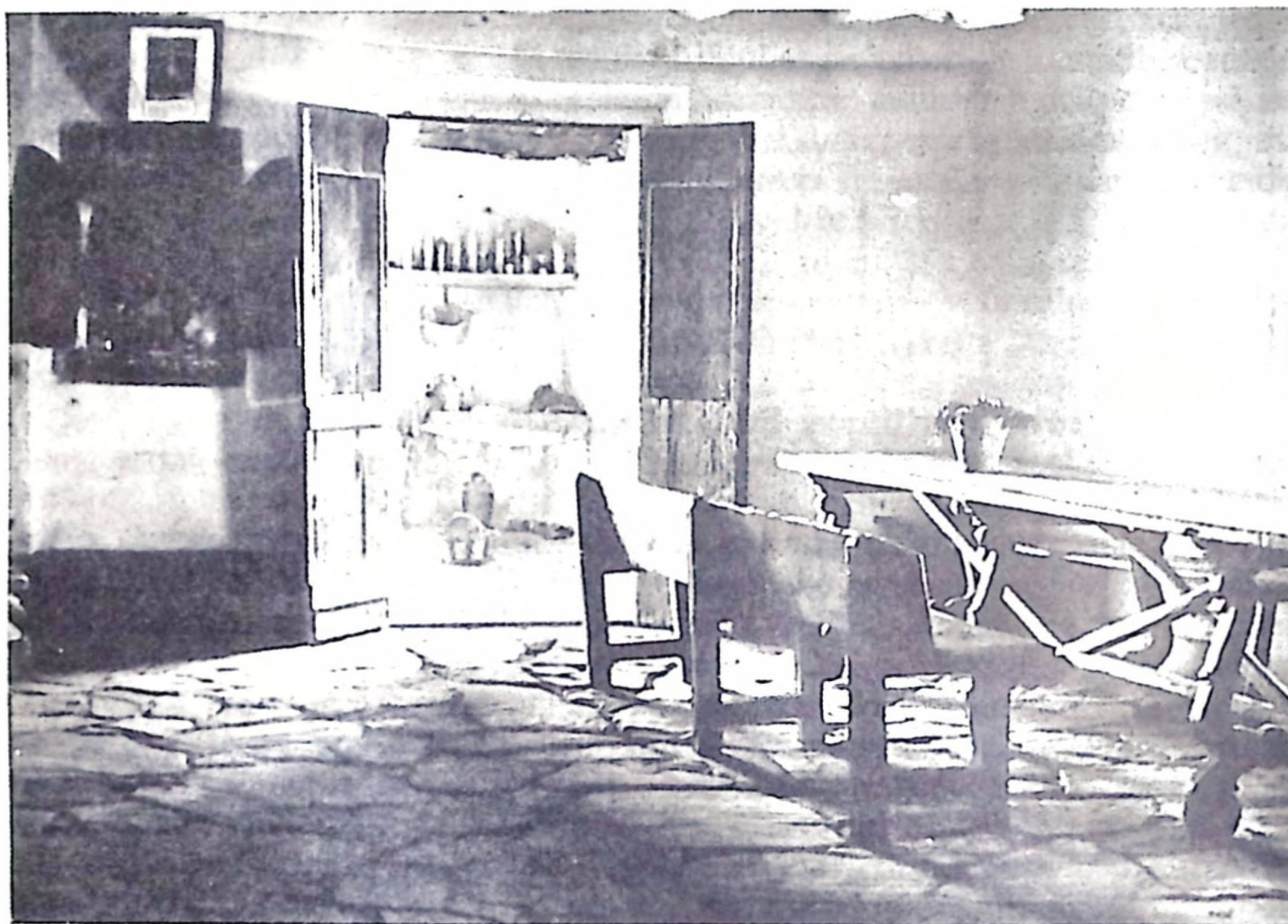
En los caseríos del Aralar se cree que es de mal agüero dar tres vueltas de noche alrededor de una casa sin llevar una rama de laurel en la mano, y no se deben dar tres vueltas sin el laurel ni en un cementerio ni en la iglesia.

Antiguamente—dice Barandiarán—, enterraban a las criaturas sin bautizar debajo del alero del hogar paterno, o en la huerta, junto a la casa. Echegaray, a su vez, señala la supervivencia de un rito, carente de contenido hoy, pero que en un pasado impreciso tuvo, sin duda, un valor real. Dicho autor parece indicar que este rito podría tener relación con el culto del hogar, en donde ardía el fuego simbólico de los dioses lares. El recinto del hogar se encontraba separado por otro inmediato, en que se veneraba a distintas divinidades ancestrales. Hoy, en muchas casas importantes pirenaicas, sobre todo de la zona catalana, se encuentra una capillita junto al hogar, donde se venera una imagen, generalmente de la Virgen.

Esta capillita es acaso una supervivencia, cristianizada, del *lararium* romano, especie de altar diminuto que presidía el hogar, donde se rendía culto a los dioses domésticos o lares, o divinidades de las almas de los antepasados, dioses buenos protectores de la casa. Estos lares, desde más antiguo, eran simbolizados por el fuego sagrado del hogar: el ojo protector de la hoguera, símbolo del espíritu cariñoso de los antepasados de la tribu, que aún vive

—dice Cabal—en los hogares de hoy con el título de «duende». La fogata era el espíritu; la cueva o cabaña era el templo de la rústica divinidad.

Una supervivencia de estos lares, o manes, o dioses paganos del culto doméstico, son los *avisos* o ruidos que la gente oía por la noche dentro de algunos hogares y en los establos; ruidos que en el Pallars no son atribuídos a los *follets* o divinidades domésticas de otras partes de Cataluña, ni al «duende»,



En varias casas catalanas, junto al hogar, figura una capillita, generalmente con la imagen de la Virgen.-*(Cl. M. de I. y A. P.)*

ni al «trasgo» asturiano, sino a los avisos de las almas en pena, que por falta de sacrificios, misas o rezos, no pueden obtener el descanso eterno. Por eso la dueña de la casa, hasta hace poco, como sacerdotisa del templo familiar, acudía todos los domingos a la misa, a ofrecer el pan y el vino del sacrificio, y la ofrenda, o pan de almas, en sufragio de los difuntos, para obtener la bendición de la familia; costumbre muy general en todo el Pirineo. Estas ofrendas, en otros tiempos, se ofrecían en el propio hogar a los dioses lares, para pedirles protección o aplacar sus iras en caso de alguna desgracia, y como agradecimiento en caso de fortuna.

Los ritos cotidianos.—Además del rezo del ángelus, del mediodía y de la noche, el más ferviente rito cotidiano del hogar es el rezo del rosario.

EL ROSARIO.—Durante la vida invernal pirenaica, cuando la nieve bloquea los poblados, junto a los hogares, bajo la campana patriarcal, se narraban leyendas, baladas y cuentos, y por las noches, antes o después de cenar, se rezaba—y se reza—el rosario, reunidos amos y criados, en idéntica devoción. Éste es el momento de la liturgia doméstica más lleno de poesía y de unción espiritual.

Antiguamente, en el Pallars se solían rezar dos partes de rosario durante las largas noches de invierno, y una parte solamente durante las noches, más cortas, del verano. Y en todos los casos, seguido el rosario de padrenuestros para los santos invocados. Generalmente eran el amo o el *hereu* el que dirigía el rezo. En las casas ricas de la Garrotxa era costumbre rezar el rosario desde Todos los Santos a Pascua florida, en el hogar, y desde Pascua a Todos los Santos, en la sala principal, donde se halla la capillita o altar doméstico, que alumbraban para el rezo. En el Ripollés, durante el mes de mayo, en la mayoría de las masías hacían el mes de María y rezaban el rosario ante la capillita de la sala, que la dueña alumbraba y adornaba con flores.

CONJUROS CONTRA LAS BRUJAS O ESPÍRITUS MALIGNOS.—Cuando las dueñas de casa procedían, por la noche, a apilar el rescoldo del fuego del hogar y conservarlo para el día siguiente, en algunos lugares del País Vasco hacían una o tres cruces sobre la ceniza, mientras decían:

Si viene Dios,
que vea la luz;
si viene el diablo,
que vea la cruz.

Este conjuro, que cita Barandiarán, no sólo es privativo de Vasconia. Según nuestras investigaciones, con fórmula o sin ella, se practica aún en toda la Navarra pirenaica, en el Alto Aragón, en la Ribagorza y en el Pallars, hasta junto a la frontera de Andorra, con más o menos intensidad, así como en el valle de Castellbó (Urgellet). En Ataun (Aralar) dicen en vascuence:

Al apilar el fuego,
van entrando los ángeles,
bendiciendo a los de casa.

Al mismo tiempo se trazan tres cruces con la mano sobre el hogar. Dicen que obrando así, los ángeles entran en la cocina y pasan en ella la noche. En Espinal y en Isaba se traza una cruz grande con la pala sobre el rescoldo

apilado, y otra menor a ambos lados. En Ansó se hacían tres cruces con las tenazas, al propio tiempo que se decía con recogimiento y unción:

Dios nos guarde por esta noche
de fuego y de todo maleficio.

Asimismo, cuando se tira la sal al puchero, se hace en tres veces, diciendo: «Para el Padre, para el Hijo, para el Espíritu Santo, y en el nombre de la Santísima Trinidad. Amén.»

En Gistaín, con las tenazas en la mano hacen una cruz, después de apilar el fuego, para que no entren las brujas, como asimismo se hacía en Baraguás. Y con el mismo objeto, después de cerradas las ventanas y puerta de la casa, hacen la señal de la cruz con la mano detrás de cada puerta y en el ojo de la cerradura (Gistaín). En Las Paules también hacen la cruz en el fuego apilado, para librarse de las brujas.

En el Pallars meridional, una vez apilado el fuego, hacen una cruz encima, con las tenazas, para que no entren las brujas. Y además dejan las tenazas abiertas, en forma de cruz, para evitar que durante la noche se prenda fuego en la chimenea.

En Santa Coloma de Erdo (valle del Flamisell), cuando la dueña de la casa apilaba el fuego, recitaba este conjuro, en catalán:

Fuego apilo,
fuego haya;
la Virgen María
por la casa vaya.

Vemos en esto unas prácticas mágicas y supersticiosas de raíz marcadamente pagana y, por tanto, muy primitivas, practicadas por la dueña de la casa, en calidad de sacerdotisa del templo familiar, divinizadas actualmente por la religión cristiana con el símbolo de la cruz.

Ritos periódicos.—En el Pallars, después de los banquetes de bodas, fiestas mayores, etc., donde se reunían todos los familiares y parientes, era costumbre que el que presidía la mesa rezara tres padrenuestros y tres avemarías en memoria de los difuntos de la familia (Sarroca de Bellera). En tiempos más remotos, este rezo debía practicarse en cada comida, como la bendición de la mesa o de las viandas que se iban a comer.

Si en una casa había desavenencias o desuniones o las cosas marchaban mal y disminuían las riquezas, era creencia popular que se habían metido las brujas en ella. En este caso, para conjurar el embrujamiento, se cortaba una

rama de romero y se proporcionaban una botella de agua bendita. En la noche de San Juan, mientras tocaban las doce, rociaban toda la casa con el agua bendita, sirviéndose del romero como hisopo, comenzando por el desván, piso por piso y habitación por habitación, hasta llegar a la puerta de la calle. Y mientras se desarrollaba este rito purificador, iban recitando en catalán:

Romero santo:
por la virtud que Dios te ha dado,
que salga el mal de esta casa
y que entre el bien.

(SARROCA DE BELLERA.)

En Ansó, cuando alguien sospechaba que había un mal deseo en una casa, la hacían *exconjurar*. Iba el cura y bendecía todas las habitaciones, cuadras y dependencias, hasta salir a la calle; costumbre que también se sigue al estrenarla (Ansó, 1943).

En los caseríos de Oyarzun (Guipúzcoa) se observa—dice Barandiarán—un rito de renovación del fuego *(suberriya)* el día de Sábado Santo. Van los chicos por las casas con un buen trozo de yesca encendida en el fuego nuevo que se hace y bendice dicho día, temprano, en la parroquia, y hacen saltar algunas chispas de él sobre el hogar, recibiendo por este servicio algunos céntimos de propina. Asimismo, en algunos otros caseríos vascos, en el agua de pasar la colada, así como en el agua que recogen durante la noche para ser bebida, se practica la costumbre supersticiosa de introducir el extremo de un tizón encendido, a fin de purificarla y ahuyentar los malos espíritus. Una y otra prácticas recuerdan el culto del fuego.

En Cortezubi (Vizcaya), las velas bendecidas el día de la Candelaria (día 2 de febrero), sostenidas sobre cruces hechas de mimbres y de romero se colocan encendidas por la noche de la víspera de Santa Águeda (5 de febrero), sobre un montón de cenizas que se conserva junto al hogar; esta costumbre va decayendo.

Pero los ritos más interesantes son los que se refieren a las diferentes fases de la elaboración del pan, alimento primordial de la familia, que es tratado siempre como una cosa sagrada. En cuanto se ha preparado la levadura y la masa, hacen una cruz encima y la persignan (Espinal, Isaba). Se persigna la mujer y después persigna la levadura y la masa, diciendo:

Dios te crezca, masa,
como la Virgen en gracia.

(ANSÓ, 1943.)

Luego se traza lentamente el signo de la cruz sobre la masa y se reza:

Masa, sube en la vacía (artesa),
como Jesucristo subió
en el vientre de María.
(BARAGUÁS, 1943.)

Persignan la masa con la señal de la cruz, a la vez que dicen: «En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. Amén.»

Después de poner el pan a cocer, persignan la boca del horno, diciendo:

Santa Vallezca bendita
te crezca, te cuezca,
te facia bon pan.

Y mientras el pan se cuece, no puede ser cortado con cuchillo, sino con los dedos; de lo contrario, la mujer que lo ha amasado se vuelve gibosa (Gistaín, 1943). En el Pallars, lo más corriente es persignar la levadura y trazar una cruz sobre la masa con la *raiera.* Pero en el valle de Aneo dicen, además, en catalán:

Dios te crezca
y Dios te aumente.

Después de amasar van a lavarse las manos, porque creen que mientras las llevan sucias de harina, la masa no sube. Y en seguida de haber metido el pan en el horno y cerrado éste, corren a recoger el salvado, pues de lo contrario creen que quedaría el pan aplanado y no subiría o no crecería (Sarroca de Bellera). Cerrada la boca del horno, rezan un padrenuestro invocando a las almas del Purgatorio para que salga el pan bien cocido y bueno (Perbes). Otras veces, al cerrar el horno, dicen muy devotamente: *Deu hi faigue més que jo!* («¡Dios haga más que yo!») En Andorra, después de amasar, dicen en catalán:

Dios, que te ha dejado florido y granado,
Dios haga la gracia
de que podamos hacer buen pan. Amén.

Después rezan un padrenuestro a la Santísima Trinidad (Soldeo, 1943). En el Ripollés hacen una cruz en la artesa, llena de levadura, y en la cazuela donde guardan aquélla para la masa siguiente, a fin de que el pan salga bien y, sobre todo, para que no se metan en ella los malos espíritus (Vilarrasa).

En Ansó, cuando se estrena un horno de pan, cuecen un pan para cada vecino, con objeto de que si hay maleficio, se lleven un poco cada uno. En Gis-

taín, Pallars meridional y Conca de Tremp (Pobla de Segur), se cuece una torta y se reparte entre familiares y vecinos para curarles el mal de *alferecía* (Gistaín, 1943) o *mal de Sant Pau*, epilepsia (Sarroca de Bellera). Esto son reminiscencias, sin duda, de ritos perpetuados por la tradición desde los tiempos prehistóricos.

PARA CONJURAR LAS TEMPESTADES.—No menos interesantes son las prácticas para conjurar las tormentas.

Es general la costumbre en el País Vasco, cuando relampaguea mucho, de encender la vela de la Candelaria o del Tenebrario de Semana Santa, al propio tiempo que se echa al fuego una rama de laurel bendecido el Domingo de Ramos. Esta práctica también se encuentra en toda la zona catalana. Pero en el Pallars, además, la dueña de la casa abre la ventana o balcón del lado que viene la nube amenazadora, y de cara a aquélla hace la señal de la cruz en el espacio, rezando a la vez un credo (Sarroca de Bellera, Piñana), o bien señala la amenazadora nube con la punta de un cuchillo para «cortar» la tempestad (Rialp). Otras amas de casa hacen quemar cera bendita, como en el País Vasco, a la vez que queman hierbas de San Juan en el hogar, rociadas con el rocío de aquel día, mientras de rodillas rezan el credo. Los hombres disparan tiros a las nubes amenazadoras. En otras regiones derraman sal en el hogar. Y los que tienen capilla en la sala, la alumbran y rezan el credo a la vez que hacen sonar una campanita (Santa Coloma). En Montiberri (Ribagorza), el primero que podía hacerlo sacaba un crucifijo que se guardaba para el caso y, levantándolo de cara a las nubes, rezaba algunas oraciones.

En Chía (valle de Benasque), el día de San Juan, antes de salir el Sol, cogen espliego, que luego bendice el cura en la iglesia y sirve para quemarlo en el hogar los días de tormenta, a fin de ahuyentar las malas nubes. En el Arán recogían hierbas de San Juan, que, una vez bendecidas, servían para el mismo objeto. Esta costumbre es muy popular en todo el Pirineo.

En el Ripollés se repiten las mismas prácticas. El ama de la casa quema laurel y romero bendecido el Domingo de Ramos, por que el humo de dichas hierbas ahuyente a las brujas causantes de la tormenta. Y si con esto no cesa la tempestad, entonces el dueño de la casa descuelga las cadenas o lares del hogar, y mostrándolos en forma de cruz a las nubes, fuera de la ventana, en voz alta ofrece una fanega, dos o más, de grano a las almas de los difuntos (Vilarrasa). En el Alto Ampurdán existe la creencia de que no se puede estar en el hogar cuando truena, a menos que se queme laurel o romero, pues resulta peligroso (Agullana).

En otras regiones, durante las tormentas, colocan el hacha de acero con el filo hacia arriba, en el portal de la casa, esperando que ello preservará del rayo al edificio (País Vasco). Este rito lo encontramos también en Cataluña.

En algunos pueblos del valle de Ribes acoplan las hachas en forma de cruz, con el filo hacia arriba, para que cese la tormenta. En otros pueblos pirenaicos de Gerona había la costumbre de poner las hachas de piedra, o *pedres del llamp*, con el filo para arriba, a fin de alejar el rayo.

Como es fácil advertir, todas estas prácticas y conjuros, si bien cristianizados, tienen una raíz marcadamente pagana.

RITOS DE AGREGACIÓN.—En los caseríos del Aralar (Ataun), cuando se traía de fuera, por compra o donación, alguna gallina o gato, se le daban tres vueltas metido en un saco, alrededor del lar de la cocina; se decía que así no se iría de casa. Práctica muy popular—según Barandiarán—en el País Vasconavarro. Y, según nuestras investigaciones, también en Cataluña, con pocas variantes. En Las Paules (Ribagorza), a los gatos y polluelos, para que no se marchen de casa, les hacen dar nueve vueltas alrededor de los lares, diciendo:

De casa te irás,
a casa volverás.

En Perbes (Pallars) les hacen dar solamente tres vueltas, en el lugar indicado para el mismo objeto, mientras dicen, en catalán:

Si te vas,
Dios quiera que vuelvas.

Esta fórmula pallaresa es cristiana; pero la práctica, como las otras, es pagana, pues inconscientemente la dueña de la casa pone aquel animal bajo la protección de la divinidad doméstica primitiva, el fuego, representado en este caso por los lares o símbolo del hogar. Así, pues, estas prácticas denotan todo el carácter de un rito de agregación a los dioses lares. Reminiscencias de este rito las encontramos en otros sitios. En la Garrotxa, cuando entra un perro nuevo en una casa, se le hacen dar tres vueltas por la sala, cocina, etc. En el valle de Gistaín, cuando les dan un gato, para que no abandone el hogar, le untan las uñas con aceite (Gistaín, 1943). En Ansó, cuando se compra un cerdo o una caballería, en vez de hacerlo entrar de cara a la casa, lo hacen entrar de espalda, y dicen que esto evita desgracias. Dicha práctica, aunque no entra en el grupo descrito, no deja de tener un valor ritual.

Amuletos protectores del hogar. PARA GUARDARSE DE LAS BRUJAS.—En el País Vasconavarro, el amuleto típico era el cardo *(carlina acaulís)*, que los aldeanos colocaban, la mañana de San Juan, sobre las puertas de sus casas para guardarlas de las brujas, y en los establos, para librar de enfermedades el ganado. Las gentes explican la virtud del amuleto diciendo

que la bruja se entretiene en contar los pelillos dorados de la flor; pero, como son tantos, siempre le sorprende en esta operación la madrugada[4]. Este mismo amuleto lo encontramos en Cataluña oriental, si bien desvirtuado de su antiguo sentido.

Tanto en el Vallespir como en la Alta Garrotxa—según refiere Bosch de la Trinxeria—, la mañana de San Juan, antes de salir el Sol, subían los jóvenes solteros a las cumbres, a coger la flor del cardo dorado y la clavaban sobre la puerta de entrada de la casa, al lado de una cruz de flores cogidas por las mozas.

Aun actualmente hemos visto la *carlina* en Canillo (Andorra), en Queralps (valle de Ribes), en Setcases (valle de Camprodón), en Lladó y en Agullana. En San Salvador de Viaña (Olot) la vi rodeada de laurel, una hoja de palma y un ramo de romero bendecidos el Domingo de Ramos, o sea acompañada de otros amuletos contra las brujas. En el valle de Gistaín colocan una rama de abeto detrás de las puertas y ventanas. En Castejón de Sos y Pont de Suert (Ribagorza) colocan detrás de la puerta un ramo de olivo bendecido por Ramos. Así lo hacen también en Sarroca de Bellera (Pallars); en la misma comarca pallaresa, en Rialp, un ramo de olivo y otro de ruda, y romero, olivo y laurel, en el valle de Aneo, en las ventanas y puertas, contra los malos espíritus y los rayos (Esterri de Aneo, 1940).

En Andorra bendicen palmas el Domingo de Ramos y con ellas hacen cruces y las colocan en las puertas de la casa, junto con el *ram de Sant Pere Mártir* (el Engordany), popular en todo el Pirineo oriental.

Tanto en Queralps como en Setcases vemos ramos de laurel, de boj y hojas de palma en forma de cruz, que, después de bendecidos el Domingo de Ramos, clavan en la puerta o en el dintel. La misma cruz de palma vemos en Lladó y Mas Olives, clavada en la puerta, al lado del laurel y de los ramos de romero bendecidos el Domingo de Ramos, que cuelgan en el balcón o ventana de encima de la puerta.

CONTRA EL RAYO.—En los caseríos de Oyarzun (País Vasconavarro), para proteger la casa contra el rayo, se planta cerca de ella un laurel y se coloca en cada ventana un ramito de espino albar florido, bendecido el día de la Santa Cruz de Mayo en la procesión de rogativas al monte de Urcabe; también se coloca en la puerta del caserío una cruz hecha del tallo del mismo arbusto. En las casas del Aralar (Navarra), el día de San Juan colocan ramos de espino albar, con hinojo y espadañas, en las ventanas y en las puertas. También el mismo día colocan en los mismos sitios ramas de fresno y esparcen por el umbral parte de las hierbas que han sido bendecidas en la iglesia. Por la Santa Cruz de Mayo colocan en las ventanas cruces hechas con ramos de laurel bendecido el Domingo de Ramos, a las que echan gotas de cera bendecida el Sábado Santo, costumbre que encontramos en otras partes de Navarra. En el

valle del Baztán colocan ramos de laurel en las puertas y ventanas. Y en Espinal y Burguete rara es la casa que no tenga clavadas herraduras viejas o clavos largos en las dos esquinas de la fachada principal de la casa, para colocar el ramo de espino albar y demás hierbas bendecidas la mañana de San Juan, practica que también encontramos en Aribe (valle de la Aézcoa). En cambio, en el valle de Salazar (Ochagavía, Escaroz), como en el del Roncal (Garde, Roncal, Isaba) y en Ansó se bendicen bojes espinosos (*ispelko*, Isaba), que después colocan en la ventana principal de la casa para guardarse de los rayos (Isaba, Ansó, 1942). En el llano de Jaca colocan ramos de olivo bendecido detrás de las puertas de la casa. En el valle de Gistaín colgaban en las puertas un ramo de *arto* florido, bendecido el día de San Pedro Mártir (Gistaín).

En el valle del Pont de Suert colocan detrás de la puerta un ramo de olivo bendecido el Domingo de Ramos, que a la vez que preserva del rayo, impide entrar las brujas. En el Pallars meridional, para preservarse del rayo se utiliza un ramo de rosal silvestre. En Las Iglesias (Pallars), cuando en el Calvario de Semana Santa se hace la última estación, cogen un ramo de la planta o arbusto que primero se encuentra a mano y lo colocan en el desván de la casa, para preservarla del rayo.

En Andorra clavan en el marco de la puerta de la casa una ramita de abeto bendecida el día de San Pedro Mártir (el Engordany, 1943). En buena parte de la Garrotxa y Alto Ampurdán colocan en los balcones y ventanas un ramo de olivo y espino albar bendecido.

Aparte de estos amuletos vegetales, tanto en Vasconia como en la zona más oriental catalana, encontramos el hacha de piedra pulimentada, a la que atribuyen propiedades contra el rayo.

Este amuleto, en el País Vasco, lo suponen de origen celeste y creen (como en Cataluña) que el rayo, al caer de las nubes, penetra en el suelo hasta la profundidad de siete varas, y después va ascendiendo una vara cada año; de suerte, que al cabo de siete años se halla a flor de tierra (Barandiarán). El que ve caer un rayo no tiene más que señalar el lugar en que ha caído y volver allí al cabo de siete años, para recoger la *pedra del llamp* (Vilabertrán, Alto Ampurdán); preservativo poderoso contra el rayo—dice C. Gomis—, que suele colocarse debajo del tejado de las casas. «He aquí—dice Barandiarán— el viejo mito del dios germánico Thor, cuyo martillo, introducido en la tierra va subiendo poco a poco hasta llegar a la superficie, al cabo de siete años.»

En el Pallars creen que el rayo lleva una flecha de hierro, llamada *relleta del llamp;* hay quien asegura haber encontrado algunas en el monte[5].

En algunos lugares del País Vasco creen que el rayo no lleva piedra, sino bronce o hierro, que, al decir de la gente, no es capaz de soldarse con otras piezas, porque no tiene temple.

AMULETOS DE FORTUNA.—En las casas que poseen una *relleta del llamp* se dice que tienen suerte en todas las cosas (Las Iglesias, Pallars, 1938).

Cuando una familia se enriquece sin saber cómo, dicen que tiene una gallina negra que pone onzas (Ansó, 1943); afirman que las gallinas negras son muy ponedoras (Sarroca de Bellera) y además llevan mucha suerte a las casas (Pallars, 1939). En cambio, en Gistaín creen que si uno ve en sueños animales negros, es señal de desgracias y mala suerte, y en Vera de Bidasoa (Navarra) creen que los pollos y gallinas negros sirven a las brujas para hacer sortilegios.



Garras de ave de presa clavadas en la puerta, como amuleto, en Santa Coloma (Lérida). - Ramo de boj espinoso puesto en la ventana, para conjurar los rayos, en Ansó (Huesca). - *(Cl. M. de I. y A. P.)*

OTROS AMULETOS DE SIGNIFICADO DESCONOCIDO.—Antiguamente existía la costumbre, cuando se mataba un águila o un buitre, de cortarle la cabeza y las garras y clavarlas en la puerta principal de la casa, según hemos visto en Sarroca de Bellera, en Santa Coloma, en Llesp (valle de Bohí) y en algunos otros pueblos de la Alta Ribagorza oriental. También había sido popular la costumbre en Vasconia, pues en la Casa Vasca del Museo de San Telmo lo vemos como amuleto al lado de la flor de cardo. En el año 1941, en una casa de Las Paules, vi el mismo amuleto, pero de otra ave de rapiña, que en el Pallars y Ribagorza llaman *cabré*. También aparece dicha costumbre en algunos pueblecitos del llano de Jaca y de la canal de Berdún, donde clavan a la puerta la cabeza y patas de cigüeña, águila y otras aves de rapiña, y los colmillos de los jabalíes, como cosa de presunción del cazador que ha cobrado dichas piezas (1945).



Las mujeres del duelo, durante un oficio de honras fúnebres, en la iglesia de Ochagavía (Navarra). - *(Cl. Roldán)*

VI

NACIMIENTO, MATRIMONIO Y MUERTE

LA finalidad de la vida matrimonial, en todos los tiempos, es la continuidad de la especie. Por esta razón, no es extraño que los matrimonios privados de hijos acudan piadosos a implorar la gracia de las imágenes de su devoción, así como que antiguamente realizaran prácticas mágicas para obtenerlos.

PRÁCTICAS O RITOS FECUNDANTES.—Es frecuente que las mujeres estériles imploren la gracia milagrosa de los santos de su devoción, a los que ofrecen misas, rezos y cirios.

En Ansó, y en el Pallars, para estas peticiones se encomiendan a San José y a San Antonio. En el valle del Flamisell imploran a San Gervasio y San Protasio.

En la Vallferrera y Cardós acuden a la Virgen de Ribera. En el valle de Aneo y Rialp se encomiendan a la Virgen de Nuria, que suelen visitar el día

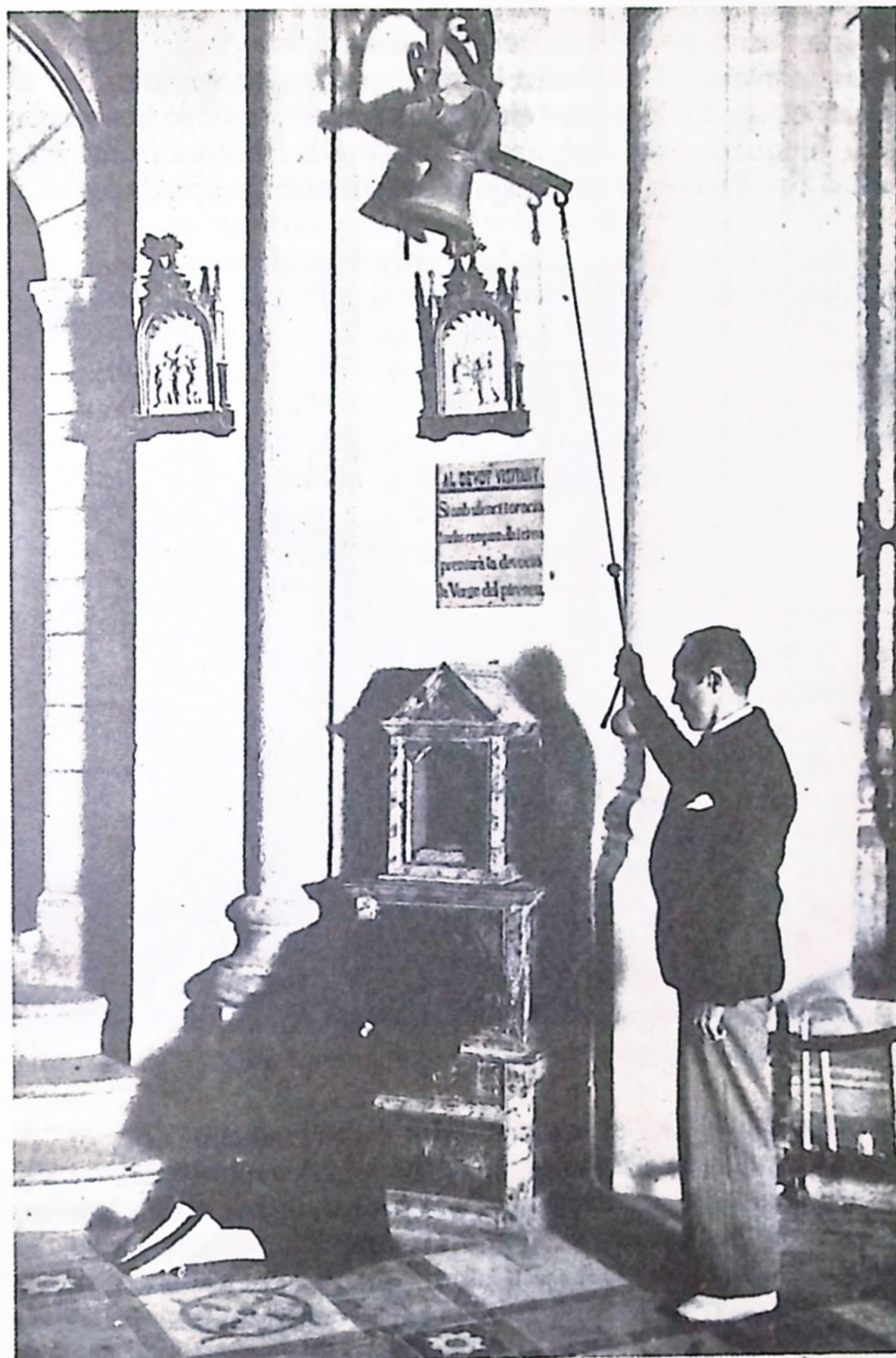
de su romería, abogada de la esterilidad e implorada en todo el Pirineo oriental. Los matrimonios que desean hijos van a visitar a la Virgen de Nuria y meten la cabeza en la olla de San Gil, tocando la campana tantas veces como hijos desean. Esta costumbre es todavía de uso corriente en nuestros días.

En muchas comarcas del Pirineo hallamos tradiciones de piedras fecundantes, reminiscencias del remoto culto a la piedra. Muchas de estas piedras son menhires u otros monumentos prehistóricos; pero también hay rocas naturales a las que se atribuyeron aquella propiedad milagrosa.

En el Pirineo y Prepirineo español, aparte de la llamada Roca de San Gil, o de Nuria, situada, según la tradición, en la cueva donde fueron halladas la imagen de la Virgen, la cruz, la olla y la campana pertenecientes a San Gil, cuyos guijarros sueltos de dicha piedra, bendecidos por el sagrado lugar, han sido venerados por las mujeres estériles hasta hace poco, tenemos indicios seguros para señalar otras piedras resbaladoras fecundantes, visitadas, y veneradas por las pretéritas estériles pirenaicas. La Roca Rossoladora, en San Martín Saserra (la Garrotxa), el Astac (atador) del Diable, en el Congost de Eriñá-Conca de Tremp (Lérida), etc., y las que reseñamos a continuación.

Cerca del santuario de Bellmunt (llano de Vich) hay una roca llana y ligeramente inclinada, que, según la creencia popular, la doncella que, sentada, resbale por la piedra, antes del año se habrá casado, y la casada que haga lo propio será madre dentro del mismo espacio de tiempo (Amades, *Naixement*, página 14). En Sarroca de Bellera (Pallars), en la cumbre de la Roca del Castell, hay una especie de resbalador inclinado, con unos hoyos profundos, llamado el Esllisador del Diable. Una leyenda dice que dichos hoyos son las huellas que dejó el diablo al huir con una piedra del castillo, la última, destinada al Puente del Diablo, de la Bastida de Bellera. Otra piedra resbaladiza se encuentra en el mismo pueblo, que, según la tradición, servía de peana a la imagen de la Virgen de Bellera cuando fué hallada en el llamado Cabanot de la Verge. Un indicio muy seguro de que esta última roca, por lo menos, fué venerada en otros tiempos como piedra fecundante, lo hallamos en el hecho de que el Cabanot de la Verge se halla precisamente situado al pie de una roca delgada y alta; esto es, una roca de carácter faliforme. Y cabalmente en los tiempos lejanos del culto a la piedra, a cuyo tiempo se remonta el culto de las piedras fecundantes, el valor de dichas piedras era especialmente grande cuando presentaban un carácter fálico (Cabal, *Dioses de la muerte*, pág. 187). Además, en este pueblo los niños recién nacidos no los traen de París, Barcelona o del cielo, etc., sino que los llevan del Cabanot de la Verge, tal como lo explicaban antaño las madres a sus hijitos.

Aparte de la piedra, también el agua de algunas fuentes tiene propiedades maravillosas o mágicas fecundantes. Según Resurrección María de Azcue,



LA PRÁCTICA TRADICIONAL, EN QUE LA MUJER METE LA CABEZA DENTRO DE UNA OLLA, PUESTA DEBAJO DE UNA CRUZ (EN LA CAPILLITA), MIENTRAS EL HOMBRE HACE SONAR LA CAMPANA. SANTUARIO DE NURIA (GERONA). - *(Cl. Zerkowitz.)*

citado por Iribarren, en cierta parte de Navarra (sin precisar el lugar), las mujeres estériles acudían la noche de San Juan a una fuente, y después de beber de sus aguas se frotaban el vientre contra una de las piedras del manantial, mezclando así el agua y la piedra en la práctica de este rito de la fecundación.

En La Junquera (Alto Ampurdán), junto a la frontera francesa, el Pertús, hay la Font d'En Tarines, a cuyas aguas se atribuyen propiedades fecundantes.



El Esllisador del Diable, posible roca fecundante, de Sarroca de Bellera (Lérida). - *(Cl. M. de L. y A. P.)*

El embarazo y las supersticiones relacionadas con él. PRECAUCIONES.—La mujer en estado grávido no puede manipular la semilla del cáñamo, porque su olor puede producir el aborto; ni hacer el ajiaceite, o moler café con el molinillo, porque moviendo los brazos se retuercen los intestinos; ni coser los domingos, porque a cada punto «da una vuelta la criatura» (Sarroca de Bellera); ni cerner y cribar grano, porque haciendo estas faenas se enrosca el cordón umbilical (Son del Pino); ni bailar o hacer calceta (Rialp), o hilar (Lladó). Muchas de estas precauciones, de marcado carácter mágico, se encuentran en todo el mundo.

LOS ANTOJOS.—Asimismo en nuestros valles, como en otras partes, creen que si una mujer grávida tiene el antojo de comer o beber alguna cosa y no puede satisfacer su deseo, y en aquel momento se toca alguna parte del cuerpo, cuando nazca la criatura saldrá con una señal en el mismo sitio que se tocó su madre.

PRESAGIOS SOBRE EL SEXO DEL FETO.—Para saber el sexo del que nacerá, la mujer grávida se sienta al lado del fuego del hogar, donde amontona un poco de ceniza en círculo. Luego enciende un ramo de boj y lo deja en el centro del círculo; si este boj se quema y da un salto, será un chico, y si va para un lado, será chica. Entre los pastores existe la costumbre de coger un hueso de la espalda (el omóplato) de un carnero u oveja y colocarlo en posición vertical junto al fuego, con la parte ancha hacia arriba. Si el fuego lo colorea, será un chico; pero si se raja de arriba abajo, será chica (Gistaín). En el Pallars, cuando una mujer grávida tiene mucha acidez de estómago, creen que será chico.

Otros creen adivinar el sexo viendo andar a la mujer grávida. Si al empezar a andar levanta primero el pie izquierdo, es niña, y si lo hace con el derecho, será niño (Benés). En el Pirineo oriental (Llers), el sexo del que nacerá será igual al de la primera persona con quien se haya hablado el último día que se ha salido de casa antes del parto (Amades, *Naixement*, pág. 28).

INVOCACIONES A LOS SANTOS Y VÍRGENES.—Todas las mujeres altoaragonesas invocan a San Ramón Nonato para favorecer el parto (Ansó, Baraguás, Gistaín). Las del Pallars meridional, para tener buena gestación y parto, hacen promesas y ofrecen cirios a la Virgen de los Dolores, a la Virgen de Bellera, a San Quirico de Ancs, a la Virgen de la Plana y a San Ramón Nonato, a cuyos altares llevan las madres al hijo recién nacido, si es que han tenido buen alumbramiento. Según el padre Camós, el monasterio de Labaix (Ribagorza) conservaba una cinta de la Virgen que obraba muchas maravillas, en particular con las mujeres grávidas. En el Ripollés y en otros lugares del Pirineo oriental se colocan cintas, o *mides de la Mare de Deu de Nuria*, para facilitar el parto.

El alumbramiento. INVOCACIONES Y PRÁCTICAS SUPERSTICIOSAS.—En el valle de Gistaín algunas casas tienen una *rosa marina* (la rosa de Jericó), que se prestan entre amigos y familiares para el tránsito del parto. Ponen la rosa en un vaso con agua, y al abrirse aquélla se produce el alumbramiento, a la vez que invocan a San Ramón Nonato, como hacen las ansotanas y otras aragonesas (Gistaín). Esta práctica también la encontramos en forma parecida en el Ripollés. Ponen una rosa de Jericó en agua. Si se abre, es buena señal y todo irá bien; si no se abre, es mal presagio (Vilarrasa). En el Pallars, además

de pedir protección a los santos citados, si a una mujer se le presenta muy difícil el parto, le cubren los riñones con el manto de la Virgen de los Dolores (Sarroca de Bellera). En Gerri de la Sal le colocan los Santos Evangelios, o bien las reliquias de San Ramón Nonato, que se conservan allí. En Son del Pino invocan la protección del santo del día. Cuando el parto se presentaba muy laborioso, nueve chicas solteras iban a rezar una novena a la capilla de los Dolores (Sarroca de Bellera). En otros lugares colocaban un puñado de la hierba llamada *corona de rey* sobre el vientre de la mujer, pues a esta planta se le atribuyen propiedades abortivas. En el valle de Camprodón invocan a la Virgen de Nuria y a la Dolorosa. Y mientras se realiza el parto, encienden una vela llamada la *candela de la Mare de Deu*, que expenden en algunos santuarios como Nuria (valle de Ribes), Montgrony (Ripollés), etc., y que tienen en el extremo inferior un medallón con la efigie de la Virgen. Antes de llegar la llama a dicha imagen, es creencia general que el parto se ha efectuado con toda felicidad, pues dicen que la Virgen no quiere quemarse (Setcases, Ripollés). En el Ripollés, además de encender esta vela, casi siempre se invoca a la Virgen de Nuria, a la Virgen de Falgars, a San Ramón Nonato y a San Eudaldo. En la Garrotxa reclaman la protección de San Raimundo de Peñafort.

LAS BRUJAS.—Es creencia generalizada que los espíritus del mal han dañado siempre a las parturientas. De aquí que en algunos pueblos pallareses tuvieran la costumbre de poner un cesto de huevos debajo del lecho de la parturienta, para que si venían las brujas a embrujarla, quedasen embrujados los huevos, y así se libraba la parturienta.

Cuando a un matrimonio se le mueren dos o tres hijos, dicen que aquello es cosa de brujas. Entonces, para librarse de ellas, al ir a bautizar al siguiente hijo que nace, en vez de sacarlo por la puerta de la casa, lo sacan por el balcón o ventana (Gistaín, 1943). Una práctica semejante aparece en Navarri (Huesca, 1946).

Respondiendo a la idea de que las brujas pueden dañar al recién nacido sólo con la mirada, y más aún con el contacto, en algunos pueblos pallareses no dejan besar la criatura más que a los familiares, porque de lo contrario saldría enfermizo y crecería raquítico.

SUPERSTICIONES.—Es creencia general que si una criatura nace cubierta con la placenta o membrana amniótica, tiene más suerte que las demás criaturas. Entonces conservan dicha membrana o *despulla* (Cataluña), para entregarla como amuleto de la suerte a los mozos que entran en quintas, pues si un mozo, al sortear, lleva un pedazo de dicho amuleto en el bolsillo, sin saberlo él, es seguro que se librará por número alto. Y si va a la guerra con el mismo amuleto y con la misma ignorancia de él, tendrá buena suerte y las balas no podrán nada con su persona (Sarroca de Bellera, Figueras, etc.).

Si una criatura nace cuando la Luna está en su fase cambiante, de nueva a vieja, aquélla tendrá mal carácter, o será mala (Ripollés).

Antiguamente, en el Pallars se creía que todas las personas nacidas tenían una vela encendida en el cielo, la cual se encendía el día mismo que veníamos al mundo, y cuando se apagaba esta vela, terminaba la vida de la persona a la cual pertenecía. Y decían que cada estrella o lucero que reluce en la bóveda celeste era la lucecita que pertenecía a cada mortal. Por eso, aun hoy, cuando ven que se extingue una estrella, dicen que muere una persona (Pauls). Una cosa parecida creían los romanos, según nos informa Plinio el Viejo.

No hablaremos de la costumbre, tan debatida, de la *covada* entre los vascos, por carecer de datos concretos para el Pirineo.

Comida de ritual.—Una vez comunicada la noticia del nacimiento a los vecinos y amigos, éstos van a visitar a la parturienta, a la que llevan frutas, huevos, chocolate, etc., y la familia los invita después a una comida de ritual, llamada *fer furnigóns*. La comida se compone de queso de oveja, salchichón, un poco de pan y vino o aguardiente. Es costumbre antiquísima comer y beber siempre lo mismo en este caso.

Esta curiosa costumbre, con la misma comida de ritual, la encontramos aún en uso en todos los valles pirenaicos de la zona central catalana, desde Andorra hasta Benasque, incluído el valle de Arán (al menos la parte alta), y siempre con el nombre de *furnigóns*. Y creen que si los invitados no aceptan, saldrá la criatura enfermiza o legañosa (Sarroca de Bellera), ya que en Pauls hacían los *furnigóns* para refortalecer a la criatura. También en Vasconia (Salinas de Zeniz), a los asistentes al bautizo les hacían comer pan y queso «para que el niño no sea loco», dice R. M.ª de Azcue. Un paralelo muy afín a la comida de *furnigons* lo encontramos en la *zemmita* o plato ritual, compuesto de trigo tostado, amasado con azúcar y manteca; «manjar—dice Bourrilly, en *Éléments d'Ethnographie marocaine*—que simboliza la fecundidad, con el cual se obsequia a los visitantes de la parturienta marroquí, para obtener de éstos la bendición al hogar visitado».

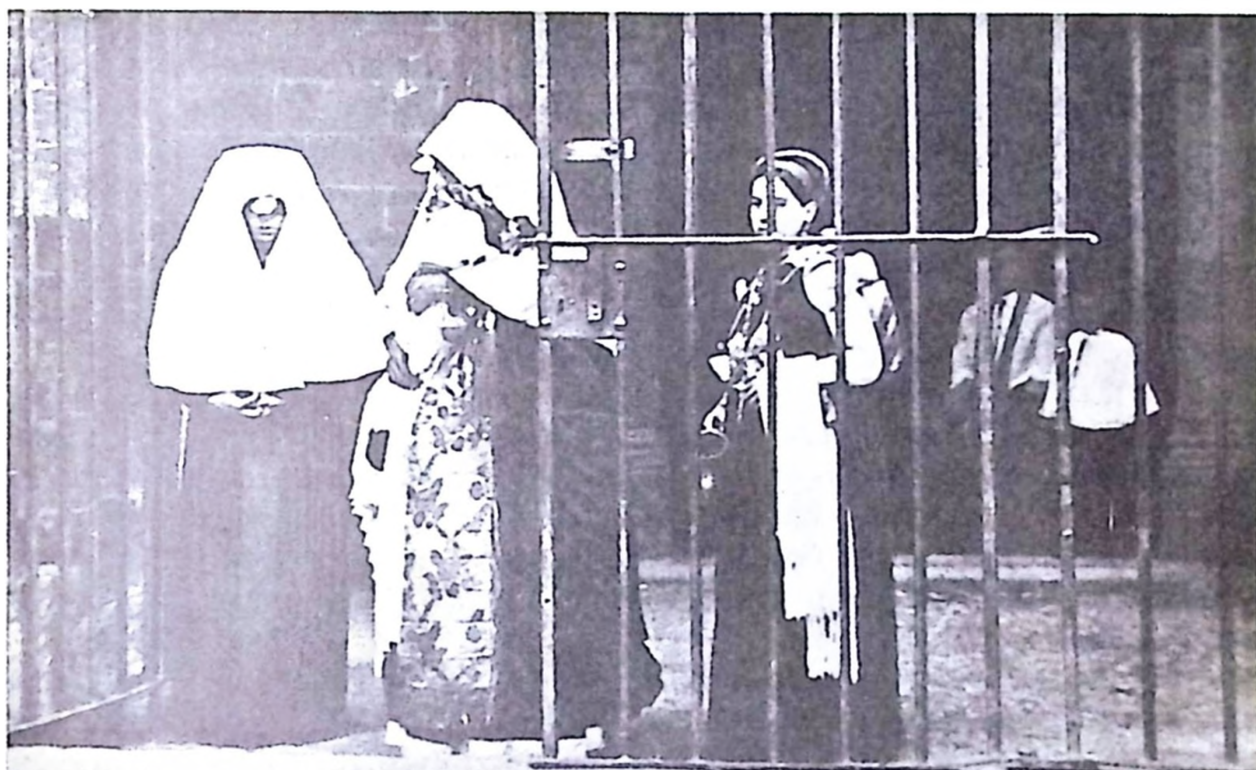
En Múgica (Vizcaya), el padre del recién nacido invita a los vecinos a un desayuno. Consiste éste en varias copas de aguardiente o caña; a las mujeres se les sirve chocolate. Se invierte una hora en el refrigerio, y los invitados se marchan después de haber cumplido los deberes de cortesía con frases alusivas al deseo de que la criatura tenga buena suerte. En los caseríos vasconavarros (Aralar), si el parto ha sido feliz, se celebra el *martopil*, comida en que se obsequia a los parientes y amigos poco después del parto. En Espinal los visitantes llevan chocolate y otras golosinas a la parturienta y luego la familia los invita con una copa de aguardiente, costumbre que no encontramos en Isaba ni en Ansó

En el valle de Camprodón encontramos el refrigerio muy parecido al de *furnigóns*. El mismo día, o al día siguiente del alumbramiento, si la parturienta y la criatura están bien, entre los parientes hacen la *revellosa*, frugal comida de queso, longaniza y vino generoso (Setcases). En el Ripollés hay la costumbre de que cuando el padrino y la madrina van a visitar a la parturienta, le lleven un par de gallinas cada uno. Después los demás parientes, a los cuales se les ha comunicado la nueva, también le llevan el mismo presente, si son ricos. Si no lo son tanto, le llevan una gallina. Y los más pobres, una libra de chocolate. La familia que recibe los regalos obsequia después a los visitantes con una buena comida.

El bautizo.—Pocas modalidades características se registran en el rito de la purificación de los recién nacidos pirenaicos. Pero, con todo, se nota alguna costumbre de fuerte interés etnográfico, que coloca al varón en lugar preeminente respecto de la mujer.

CAMINO DE LA IGLESIA.—En el País Vasco, al ir a bautizar un niño, llevaban una torta de dimensiones considerables, adornada con una bandera de papel clavada encima; honor este último que se negaba a la hembra, pues para las niñas no ponían la banderita. Terminada la ceremonia, se ofrecía la torta al cura oficiante. Actualmente, en Aoíz, para un niño llevan una torta, y para la niña, un pañuelo. Y en el valle de Salazar se conserva la costumbre de que el padrino, en el bautizo, comunique su aliento al niño[1]. Cuando tocan a bautizo, las campanas de la parroquia señalan el sexo de la criatura, con doce campanadas, si es varón, y seis si es hembra. Acompañan a la criatura los padrinos, la comadrona y la nodriza, los cuales asisten a la ceremonia seguidos por una procesión de chiquillería, como en todo el Alto Aragón y Navarra, que esperan, fuera de la iglesia, que acabe el acto (Gistaín). En el Arán, solamente suele haber madrina. Si ésta es joven y soltera, invita a cuatro o seis amigas, y la familia del recién nacido invita a diez o doce niñas para que cada una lleve en la mano una bandeja llena de flores. Caso de haber padrino, éste convida a los amigos en número igual que amigas la madrina. La hora del bautizo se anuncia con doce campanadas seguidas de dos o tres toques, según sea varón o niña (J. Soler, *La vall d'Arán)*. En el Pallars se acostumbra bautizar dentro de tres o cuatro días después del alumbramiento. A la ceremonia van los padrinos acompañados de los familiares más directos del recién nacido, excepto los padres. Si los padrinos son viejos, sus acompañantes son gente de edad madura, y si los padrinos son jóvenes, también lo son sus acompañantes. La comadrona, que lleva en brazos a la criatura, va delante de la comitiva y detrás siguen los padrinos. Antiguamente la madrina llevaba una cazuela pequeña llena de sal, para darla a lamer a la criatu-

ra en el acto del bautizo. Otras veces esta sal la llevaba una acompañante de la madrina, y otra llevaba una toalla y un jarro de porcelana con agua, para el lavatorio del oficiante. Al caer en desuso esta costumbre, esta toalla la llevó una niña en una mano y un cantarillo de vidrio con agua en la otra. Esta niña se coloca al lado de la comadrona y del niño. Si en el momento de bautizar, los padrinos vuelven el rostro mirando a un lado y a otro, existe la creencia de que la criatura tendrá mal genio y será rara y llorona (valle del Flamisell).



La salida de la iglesia parroquial, después de un bautizo, en Ansó (Huesca). - *(Cl. Compairé.)*

En Setcases tocan dos toques de campana para las niñas y tres para los niños. Asimismo, en el Alto Ampurdán se señalan más toques de campana para los niños que para las niñas (Agullana). Los varones importan más que las hembras.

En el Ripollés es costumbre bautizar temprano. Existe la creencia de que, puesto el sol, será pernicioso bautizar ninguna criatura. También creen que si al echarles el agua en la cabeza, se escurre algo por la espalda, cuando mayores, serán indolentes y poco trabajadores. Esa mojadura incita a la holganza.

Después de la ceremonia.—Es costumbre generalizada que al salir de la iglesia presida la comitiva la comadrona, con la criatura en brazos, y los padrinos tiren frutas, confites, monedas y juguetes a la chiquillería, que los sigue con gran algazara. En el valle del Baztán, un compañero del padrino tira

dinero, que le da éste (Elizondo). Los padrinos reparten peladillas, caramelos y dinero, que lanzan por las calles desde la iglesia a la casa del niño (valle del Roncal). Costumbre muy parecida encontramos en Gistaín. En el Arán, el padrino, o, si falta éste, la madrina, ofrece al cura uno de los ramos de flores que han llevado las niñas, y después entregan un ramo a cada uno de los invitados. Seguidamente se colocan los jóvenes delante; la criatura, que es llevada, como de costumbre, por la comadrona, se coloca en medio de la comitiva, y siguen los padrinos, acompañados de las niñas, en filas de a cuatro, cogidas del brazo. Durante el trayecto, los padrinos tiran confites y algún dinero. En toda la comarca del Flamisell, al salir el bautizo de la iglesia, repican las campanas a fiesta si el bautizado es un niño; muestra de alegría que niegan a las niñas. Durante el trayecto, y desde el balcón de la casa, los padrinos lanzan confites, y si se trata de gente rica, confites, peladillas y dinero. Antiguamente, en lugar de confites, lanzaban nueces y avellanas. En el valle de Camprodón tiran almendras, otras frutas secas y juguetes (Setcases). O frutas secas, barquillos de colores y juguetes adecuados al sexo del bautizado (Agullana), costumbre que hoy se ha perdido.

El bautizo termina generalmente con una comida familiar (Isaba). En Ansó, todos los asistentes al bautizo, incluso el cura y los monaguillos, son invitados después en casa de los padres del bautizado. En el ágape se reúne toda la familia, parientes y amigos. Se celebra un refresco, comida o cena, según la hora del bautizo (Arán). En el Pallars, si se bautiza por la mañana, acostumbran hacer una gran comida extraordinaria, y si se bautiza por la tarde, se hace una buena cena.

En los pueblos que tenían establecida la Cofradía del Rosario, en todas estas comidas familiares, era costumbre que las *mairalesas* presentaran una imagen de la Virgen y pedir donativos para el fondo de dicha institución; costumbre muy generalizada en Cataluña.

La salida a misa, o el rito de purificación de la madre.—Después de haber dado a luz, las mujeres no podían salir a misa, y, por lo tanto, a la calle, hasta pasados los cuarenta días, como aún se observa en Ansó. Si durante este período de tiempo salían de casa antes de acudir al templo, el cura no las quería recibir después en la *missa de la benedicció* (valle del Flamisell).

En Vera de Bidasoa, así como en otros pueblos vasconavarros, cuando la recién parida tiene necesidad de salir de casa antes de asistir a la misa de purificación, aunque no sea más que para cuidar de los animales domésticos, para cumplir con el rito supersticioso, salía del caserío cubriéndose la cabeza con una teja, con lo que significaba que no había salido de la casa. (J. Caro, *La vida en Vera*, pág. 152.)



Madre acunando a su hijito, a la puerta de su casa, en Isaba (Navarra). - *(Cl. Roldán.)*

En otros tiempos, durante esta cuarentena, las mujeres se consideraban *impuras*, y les estaba prohibido tocar nada del hogar.

Al salir a misa, la parturienta iba acompañada de la comadrona, que llevaba a la criatura. La madre llevaba un cirio y dinero (Ansó), o un cirio y una ofrenda de pan (Pallars, Ribagorza), o bien bizcochos, palomas, etc., en otras partes de Cataluña. Estas ofrendas, igual que la vela encendida, se entregaban al cura en el ofertorio.

En Ansó atan las manos del recién nacido, cruzadas, debajo del pañal, hasta pasado un mes o la cuarentena, llamada «los días de la Virgen». El día de salir la madre al templo sacan fuera del pañal los brazos y manos del niño, acto al que llaman *sacamanetas*. Ese día la madre visita a sus familiares, vecinos y amigos, presentándoles el niño (Ansó, 1943).

La primera infancia. LA LACTANCIA.—Cuando una madre da el pecho por primera vez a una criatura, debe darle el derecho; de lo contrario, saldría zurda (Espinal). Cuando cría, no puede tocar cebollas, coles, lejía de ceniza, judías en vaina ni otras verduras, porque dicen que esto hace la leche fuerte y salen granos a la criatura (Pallars). Tampoco pueden quemar leña de higuera, porque hace retirar la leche (Garrotxa). A las mujeres que amamantan se les cuelgan llaves al pecho, para que tengan más leche, y a la espalda, para que se les agote al destetar (comarca de la Fueba, entre los ríos Cinca y Esera, 1946).

CALZADO DE LA CRIATURA.—Se acostumbra calzar al niño el día de una festividad religiosa determinada, y presentarlo la madre ya calzado, por sorpresa, a la familia (Gistaín), pues creen que si se dice el día, se muere la criatura. En el Pallars acostumbran calzarlos a los cuatro meses, y en secreto. Era de ritual escoger una fiesta señalada (de preferencia los días santos), y aprovechando un momento en que la madre se quedaba sola en casa, calzaba a la criatura y le ponía el vestido corto. Al llegar los demás familiares, la madre les presentaba su hijito con el nuevo indumento, causando un gran regocijo a todos, especialmente al padre (Sarroca de Bellera, Pauls). En la Ribera de Cardós suelen calzarlos el día de Pascua florida, o bien el día de la Virgen de Ribera (8 de septiembre), y también lo hacen en secreto. En la Garrotxa y Alto Ampurdán tenían que calzar a los niños a los cuatro, a los seis o a los ocho meses; de lo contrario, se mueren. Solía escogerse el día del Domingo de Ramos (Agullana).

También se cree que no se puede cortar el cabello a las criaturas hasta que hablen; de lo contrario, tardan más en hablar (Sarroca de Bellera, Pauls). En Navarri (Huesca) a los niños muy llorones los descuelgan dentro de un capazo por la ventana, para curarles la enfermedad.

LA DENTICIÓN.—Con el fin de facilitar la dentición a los niños, muchas madres les cuelgan del cuello dientes de erizo; algunas veces, de caballo[2] (País Vasconavarro). En la comarca citada de la Fueba (Sobrarbe) se les cuelga llaves en el pecho. También se corta la lengua de una serpiente y se cuelga al cuello de la criatura, como amuleto, colocada dentro de una bolsita (Sarroca de Bellera). En la Garrotxa llevaban colgado un colmillo de lobo y además el *vescarsi*, reproducido en plata, que recuerda el muérdago simbólico o planta de la buena suerte druídica, según nos señala Pedro Vaireda, mitólogo de la Garrotxa. Lladó, Navata y otros pueblos de la Baja Garrotxa tenían a San Sinforiano como patrón de las criaturas, para los efectos de la dentición.

Cuando ya son mayorcitos, los dientes caídos de la primera dentición se arrojan al fuego del hogar, diciendo: *Tori zarra, ekarzu berria.* («Toma el viejo, dame el nuevo.») (Valle de Burguete.) En otros lugares vascos se tiraban al tejado. Cuando se caen los dientes llamados de leche, los padres recomiendan a sus hijos que los escondan en un agujero de la pared, porque si los pierden, los habrán de buscar desde el otro mundo (Gistaín). Los niños pallareses los trituraban con una piedra hasta hacerlos polvo, pues si se los comía algún gato, perro, ratón, etc., les hubieran salido los dientes nuevos iguales que los del animal que se los hubiese tragado (Sarroca de Bellera). Deben guardarse, porque el día del fin del mundo, quien los haya perdido, los habrá de buscar con una candela (Garrotxa).

Estas prácticas son reminiscencias supersticiosas, que no obedecen a otra cosa que al deseo de preservar a las criaturas de embrujos o males causados por medio de los dientes, como suponen que pueden darlos con los cabellos, recortes de uñas, etc. Son restos tenaces de falsas y remotas creencias.

EL MATRIMONIO

Cortejos y galanteos. LAS RONDAS.—Una bella costumbre que demuestra la galantería de los mozos de otros tiempos eran las rondas.

El rondar ha sido muy popular en buena parte de Cataluña, así como en muchas otras regiones de España. Y por lo que atañe a Navarra, Aragón y a la zona central pirenaica, no hace muchos años que ha caído en desuso.

Los mozos rondaban, generalmente, la noche de los sábados invernales, acompañados de guitarra, bandurria, castañuelas, cucharas y panderos. Iban por las calles del pueblo tañendo los instrumentos, y al pie de las ventanas o balcones de las casas en que había chicas casaderas, les dedicaban cantares o jotas, compuestos o arreglados por ellos mismos. Y cantando decían en público

a sus preferidas lo que hablando a solas no habrían sabido, o no hubieran osado, decir. La música y la compañía conseguían desatar a los tímidos.

Los *capdevanters* (Pauls), o sea los tres o cuatro más graciosos y de mejor voz, que iban delante de los demás mozos, eran los que cantaban, y los demás los acompañaban con la música, como el coro a los tenores.

LAS ENRAMADAS.—Hasta hace poco era costumbre muy generalizada hacer enramadas a las mozas, por la fiesta mayor, por San Juan o cualquier



Rondalla de mozos en Ochagavía (Navarra). - (*I. Rollán*)

otro día señalado del año. También solían hacerlas los mozos al retirarse la ronda. La enramada consistía en engalanar la puerta y la ventana de las mozas con flores y ramas. Pero cuando un mozo había sido desdeñado por una moza altanera, se trocaban las flores en otros adornos menos gratos, y entonces las enramadas no eran de cortesía y galantería, sino de desprecio público.

En Navarra, las enramadas más bellas—dice Iribarren—solían hacerse por la mañana de San Juan, al regresar los mozos de tomar el rocío o *sanjuanarse*, después de haberse pasado la noche rondando y cantando.

En Baztán, Larraun y la Aézcoa colocan en ventanas y portales, a modo de guirnaldas, una rama de espino albar y otra de chopo blanco, que en Larraun llaman *ostazurri*. En Baztán emplean comúnmente el espino y el fresno. En

Santesteban adornan las ventanas con ramaje de chopos. En Yanci plantan un árbol delante de las casas de las muchachas agraciadas. Y en la Ribera colocan ramos de tomillo y albahaca, o ramos de cerezas guindas, en los picaportes. En la montaña de Huesca colocaban ramas frondosas en arco, flores en guirnaldas, racimos de cerezas enveradas y manzanas sanjuaneras, verdes todavía. Enramadas parecidas hacían en las puertas de las mozas, por la Virgen de Agosto, en Aragüés y Jesa. En Gistaín hacían enramadas con inmundicias, en caso de enfado, como en la Ribagorza y Pallars, o bien ensuciaban con pez derretida la puerta de la casa de la doncella que querían castigar. Enramadas de la misma índole hacían los mozos desdeñados navarros. Y debían de ser tan frecuentes, que la ley XXXIII de las Cortes navarras de 1795 castiga «con un mes de trabajos en obras públicas y veinte reales fuertes de multa... a los que enramen o ensucien las puertas, ventanas o paredes con cosas o hierbas ofensivas, estiércol y otras inmundicias».

Presagios y ordalías para adivinar el amor y los hechizos.— Cuando las chicas casaderas no se ven cortejadas aún, o se ven rondadas por los mozos, pero sin haber recibido declaración amorosa de ninguno, por curiosidad unas, y con la mayor buena fe otras, ponen en práctica una serie de sortilegios, sobre todo la noche maravillosa de San Juan, para adivinar el amor; costumbre que hace llegar hasta nosotros supervivencias de creencias muy remotas. Se consultan los astros, los pájaros, los espejos, las flores, y se hacen conjuros e invocaciones curiosísimos.

PRESAGIOS Y SORTILEGIOS.—Es general la creencia de que si una moza, en viernes y 13, coloca un espejo debajo de su almohada, por la noche, soñará con el hombre que ha de ser su futuro marido. También lo soñará si ha sido obsequiada con confites de boda por un recién casado, y en lugar del espejo, pone una peladilla debajo de la almohada (Sarroca de Bellera). Si sale al balcón o ventana y cuenta nueve estrellas de un lugar diferente del cielo, cada noche, durante nueve noches seguidas, al acabar la novena, también soñará con el que ha de ser su futura pareja (valle del Flamisell). Asimismo, si a las doce en punto de la noche de San Juan se mira desnuda en un espejo grande, con una vela encendida, verá al hombre que ha de ser su marido (Sarroca de Bellera).

La ordalía más popular es la del huevo, que encontramos en Navarra y Cataluña, aparte de otras muchas regiones de Iberia, puesta en práctica al filo de la medianoche de San Juan. Si a las doce en punto de esta noche rompe un huevo y lo echa dentro de un vaso de vidrio con agua, la moza verá la imagen alegórica del oficio que tendrá su marido (Pallars, Alto Ampurdán, etcétera). Las chicas vasconavarras, al echar el huevo en el vaso, dicen un

ensalmo, y el huevo adopta la forma de un navío, de la rueda de Santa Catalina, de castillos, de ataúdes, y hasta la del rostro del prometido—dice Iribarren—.



Muchachas en traje de diario. Villanueva de la Aézcoa (Navarra). - *(Cl. Roldán.)*

Otra ordalía muy popular de esta noche consiste en echar tres granos de habas —uno sin pelar, otro con media piel y otro pelado—debajo de la cama. Después, a oscuras, la moza recoge un grano. Si éste es el pelado, su futuro será pobre; si es el medio pelado, ni rico ni pobre, y si es el entero, será rico (Pallars,

Garrotxa). Otras lo hacen con tres nueces dispuestas igual que las habas (Sarroca de Bellera).

En otros tiempos, según creencia general en el valle de Camprodón y Vallespir, la jovencita que se había lavado la cara en el agua de un arroyo y había cogido flores de la buena ventura antes de salir el sol en la mañana de San Juan, era seguro que encontraba un mozo para casarse.

En el valle de Gistaín, la noche de Reyes, las chicas prueban la suerte averiguando con quién se casarán. Escriben los nombres de los mozos y de las mozas en sendos papelitos, que luego pliegan en forma de bolitas y meten en dos pucheros. Después los revuelven. Sacan un papel de cada puchero, y la pareja que les brinda la suerte, creen que será la suya[3].

Las chicas del Alto Ampurdán esperaban el regreso del cuco por la primavera, para saber los años que tardarían en casarse, consultándole, en catalán:

Cuco sin cola,
dime la verdad:
¿Cuántos años tardaré en casarme?

Según las pasadas de la modulación del canto del cuco, tardaba en casarse más o menos la consultante (Agullana).

También las piedras son mensajeras del amor. Cercano a la ermita del Falgar (Garrotxa), en la cumbre del monte, hay un viejo pino corpulento, con el tronco horadado. El día de la romería, los jóvenes se entretienen en echarle piedras. Tantas piedras han logrado hacer pasar por el agujero, tantos años tardarán en casarse.

En otras comarcas, cuando un mozo pasaba por delante de un grupo de mozas y entre ellas había alguna que le simpatizara más que las otras, pero no se atrevía a hablarle, le tiraba una piedrecita. La moza ya sabía que era requerida de amores (Pauls). Esta costumbre dió origen al conocido refrán catalán:

Qui tire pedretes,
tire amoretes.

Quien tira chinitas,
tira requiebros.

El cancionero popular también se hace eco de este curioso sistema de declaración de amor.

PRECES A SANTOS.—Cuando la superstición es vencida por la fe, las muchachas casaderas del Pirineo se entregan a la devoción de los santos. El santo que escucha más preces de mozas para que les proporcione un marido es San Antonio de Padua. La devoción hacia este santo entre las mozas casaderas está muy extendida por el Pirineo (Ansó, Gistaín, Pallars). Si una chica

dedica una novena a dicho santo, al cabo de ocho días recibe la declaración amorosa de un joven (Sarroca de Bellera). Las mozas de Burguete se encomiendan a San Nicolás de Bari para que les proporcione un novio. En Pamplona, la doncella que quiere casarse ha de pisar un ladrillo que hay en un rincón de la iglesia de San Nicolás.

Las pallaresas de la zona meridional, aparte de San Antonio, invocaban, arrodilladas y besando el suelo, la protección de la Virgen de Erboló, la de la Plana, Santa Lucía de Pauls, de Soler, etc., para que les saliera un marido.

HECHIZOS.—Pero no solamente las chicas tenían estas preocupaciones; también los mozos realizaban ciertas prácticas o hechizos para verse amados. La más curiosa de estas prácticas es la de las «seguidillas», recogidas durante la noche de San Juan o por Nochebuena. Para lograrlas se buscaba una planta de la hierba llamada *falguera* (helecho), la cual, según creencia popular, florece y grana a las doce de la noche, por San Juan o por Navidad. Con una servilleta de hilo, a la que debían hacerse nueve pliegues o dobleces, se esperaba la hora mágica. La *falguera* florecía, y al dar la última campanada, caían las semillas o seguidillas, que recogían con la servilleta. Esta semilla tiene la virtud de hacer seguir locamente enamorado a cualquier mujer, o una mujer a un hombre, tan sólo poniendo unos granos en un bolsillo o dentro de los zapatos. Pero era muy difícil obtener las seguidillas. No podía ir más que una persona sola, y era fama que se oían gritos, ruidos, exclamaciones y lamentos; por cuya razón eran pocos los jóvenes valerosos que salían bien de tan ardua empresa, pues cuantos lo intentaban caían desmayados y sin sentido, y entretanto pasaba la hora maravillosa (Sarroca de Bellera).

En el valle de Camprodón y Vallespir, y otros valles del Pirineo oriental, el mozo que la mañana de San Juan cogía la flor dorada del cardo o *carlina*, símbolo solar, sabía que su adorada no lo podría olvidar y le querría siempre. Estas prácticas nos recuerdan el culto a la antigua divinidad solar.

Otro hechizo muy curioso era el siguiente: si un hombre podía coger una serpiente viva y, sin matarla, le hacía pasar un hilo de seda, enhebrado en una aguja, por la cabeza, de ojo a ojo, y después, con aquel mismo hilo, cosía unos puntos en las ropas de una moza, desde aquel momento iría detrás de él, locamente enamorada (valle del Bosia-Pallars occidental).

Ferias y romerías casamenteras.—Las romerías, las fiestas mayores, las ferias y toda clase de reuniones intervecinales de todos los tiempos y de todas las épocas han sido medianeras eficaces para realizar matrimonios.

Aun hoy es costumbre general que las muchachas pirenaicas en edad de tomar marido acudan ricamente engalanadas y bien compuestas a todas las romerías, ferias y fiestas rurales, en busca de marido; en muchos casos, acom-

pañadas de sus padres, quienes llevan el propósito de entablar amistad con otros padres de mozos, que también acuden allí con las mismas intenciones.

En el Pallars, una de las ferias casamenteras más populares era la de Sort, celebrada en el mes de noviembre, donde el domingo llamado *dels marxants*, acudían mozos y mozas para entrevistarse y proyectar casamientos. Los mozos de Cardós y Vallferrera acudían a Tirvia por la feria de San Antonio, en junio, a «comprar mujer», decían. También era típica la feria de octubre, celebrada en la Pobleta, donde los pallareses llevaban a sus hijas montadas en mulos ricamente enjaezados, en busca de un *hereu*. Para el mismo objeto acudían pallareses y ribagorzanos a la feria de Vilaller (Ribagorza) el día de Todos los Santos.

Los andorranos acuden a la romería de su Patrona nacional, la Virgen de Meritxell, el día 8 de septiembre, y allí los padres o *caps de casa*, mientras sus hijos bailan y se divierten, ultiman los tratos matrimoniales.

Típicas de la Garrotxa y Ampurdán son las ferias de Crespiá (día 24 de febrero) y de San Matías, o Feria de la Miel, donde acuden mozos y mozas a encontrar sus parejas; a la feria de Figueras, por la Santa Cruz de mayo, acuden también los jóvenes a «comprar la mujer y la siesta» (Lladó).

Tratos matrimoniales.—Las prácticas y costumbres anotadas tienden a la unión amorosa de las parejas. Pero estas uniones por amor son las que menos abundan, pues los casamientos suelen efectuarse por medio de «arreglos» entre amigos y conocidos, en muchos casos sin consultar para nada a los futuros contrayentes. Tratos y arreglos donde se tienen mucho más en cuenta los bienes materiales que las cualidades físicas y morales.

En Navarra, cuando una familia cree que ha llegado el momento de casar a un hijo varón, se dirigen, por medio de tercera persona, o bien directamente, a los padres de una joven que sea del agrado de los padres del mozo. Si aquéllos aceptan en principio, se consulta a los futuros contrayentes, y cuando éstos se conocen, dan su parecer, que suele ser respetado.

En el valle de Gistaín, los tratos matrimoniales es costumbre que sean iniciados por los parientes, sin que haya habido antes de estos tratos ninguna relación entre los interesados. En la Ribagorza y Pallars, cuando los padres tienen una moza para casar, se encargan ellos de buscarle un buen partido. Lo mismo hacen los padres de un varón. Generalmente esta clase de casamientos los solían concertar los sastres, pues como iban a trabajar de casa en casa por los pueblos de una extensa demarcación, conocían a mucha gente. Los mercaderes ambulantes también eran buenos medianeros para arreglar matrimonios. Los pastores trashumantes, en sus viajes intercomarcales, también preparaban casamientos. Más modernamente, hacían lo mismo los peatones de correos.

LAS «VISTAS».—Efectuados los primeros tratos de casamiento por los padres, se organizan las *vistas* para que los futuros novios puedan conocerse y tratarse.

En Navarra se prepara una entrevista *(ir a vistas)* en un pueblo que no es el de los novios; a ella acuden los presuntos novios y los padres de ambos. Los novios no hablan a solas. Si dan su conformidad, los padres continúan las negociaciones hasta que se llega a un acuerdo o se desiste de la boda. Si a alguno de los novios no le parece bien el otro, los padres de éste precipitan la despedida. Es frecuente que los novios no vuelvan a verse desde el día de la entrevista hasta la boda, nos dice Urabayen.

En algunas comarcas catalanas, el *vistaire*, o futuro novio, solía ir casi siempre acompañado de un amigo, que recibía el nombre de *home bo* o *ponderador*. Generalmente se hospedaban en casa de la chica, ya que estas visitas casi siempre se efectuaban de noche, y no de día (Pallars). Por lo general eran recibidos siempre en el hogar, como todos los visitantes de las casas pirenaicas. Después de las presentaciones, si era la primera *vista*, el *ponderador* hablaba del pretendiente ponderando sus cualidades personales y la riqueza y excelencia de la familia.

ENTREVISTAS AMOROSAS.—Cuando un novio quedaba aceptado en una casa, era recibido de noche en el hogar, donde se sentaba al lado de la novia. Cuando todos los de la casa se retiraban a descansar, se quedaban los dos solos cortejando, al lado del hogar, hasta la madrugada, que se retiraban a dormir (Pauls-Pallars).

Si el novio era del mismo pueblo de la moza, se encontraban en la fuente antes de cenar, y después la acompañaba a casa y entraba con ella, o bien cortejaban un rato a la entrada.

REMINISCENCIAS ENDOGÁMICAS.—En muchos pueblos pirenaicos se encuentran supervivencias bien señaladas de la forma endogámica del matrimonio, esto es, los casamientos dentro del mismo clan, o dentro de la misma tribu, o de la misma *gens;* hoy, dentro de la misma familia o entre las familias de un mismo pueblo.

Antiguamente, en Isaba eran mal vistas las uniones con forasteros. En Ansó no había otros apellidos que los tradicionales del pueblo. En Hoz de Jaca (valle de Tena), siempre han procurado casarse en el mismo pueblo. En los pueblos de Pauls, Pobellar, Montrós y en todo el valle de Capdella (valle del Flamisell) acostumbraban con mucha frecuencia casarse mozos y mozas del mismo pueblo.

Así, cuando los mozos maltrataban a los mozos forasteros que iban a quitarles las mozas, no hacían más que obedecer inconscientemente a esas reminiscencias endogámicas, tan vivas en algunos pueblos, que hasta hace poco les obligaban a tener como una ofensa el casarse en otro lugar.



El cortejo amoroso en la fuente de Isaba (Navarra). - *(Cl. Ruthin.)*

Los *vistaires* eran constantemente vigilados por todos los mozos de los pueblos respectivos, haciéndoles incluso, en muchos casos, pagar multas. Los mozos de algunos pueblos estaban tan celosos de sus mozas, que eran pocos los *vistaires* atrevidos que se libraran de verse apaleados, remojados y aun, a veces, apedreados, aun teniendo la precaución de efectuar las visitas de noche y salir de noche del pueblo (Ribagorza oriental y Pallars occidental). Aun hoy, en Cardós y Vallferrera, van *a vistes* de noche y salen de noche del pueblo, siendo vigilados constantemente por los mozos (Ribera, 1941).

En el valle de Arán, si una chica del país se promete con un joven forastero, cuando éste, pasadas las amonestaciones, se halla en casa de su prometida, los jóvenes del pueblo acuden allí al son de panderos y guitarras, suben todos a la casa y piden la *entrada* al joven. La *entrada* consiste en pagar seis u ocho duros, si se trata de un mozo rico, cantidad que invierten los mozos en comer y beber, pasando la noche en gran francachela.

En el caso de que el forastero se niegue a abonar la *entrada*, o que no haya avenencia en la cantidad, los del pueblo le hacen el *calloari*, o sea una cencerrada que dura hasta el día de la boda, e incluso después de ésta. Esta manifestación de desagrado se suspende en caso de acceder el novio a pagar el tributo (J. Soler).

En Santa Engracia de Soule (País Vasco), cuando un joven forastero va a un pueblo a casarse, se encuentra a la entrada con un arco de follaje que han hecho los mozos del pueblo. Este arco está cerrado con una cinta que impide el paso. El novio no pasará por él si no da algo a los del pueblo. Llamaban a esto, antiguamente, *naharra*.

Actualmente las cosas han cambiado, y no sólo se practica la forma exogámica en el matrimonio, o sea casarse entre individuos de diferente pueblo, valle o comarca, sino que incluso parece que hay una preferencia para esta forma.

EL AJUSTE O PROMETAJE.—En Aragón, el *ajuste* de la boda suele celebrarse en algún santuario del contorno, aprovechando la oportunidad de alguna romería, asistiendo los presuntos novios y los familiares y amigos, los cuales discuten las aportaciones respectivas; si satisfacen, se concierta la boda. En el valle de Gistaín, para ajustar el casamiento, se reúnen en casa de la novia todos los parientes y personas más allegadas y los dos futuros contrayentes. Allí los obsequian con una espléndida cena a base de cordero. Después se trata del asunto que ha motivado la reunión, hablando, principalmente, de los bienes que cada contrayente ha de aportar al matrimonio.

Las amonestaciones. Las «toberak» y las «yoyak».—Mientras se publican las proclamas, se fija el día de la boda (Pallars). En Sarroca de Bellera, según costumbre antigua, el novio no podía entrar en la casa de su prometida



Dos muchachas en traje de «gala» y de «primera amonestación», en Ochagavía (Navarra). - *(Cl. Roldán.)*

desde el día que se había publicado la primera amonestación, so pena de ser multado por el cura, que obligaba a comprar un ornamento para el templo al atrevido que no respetaba el precepto. Costumbres parecidas se practicaban en la Mancha y en Argelia. Según Casas, son originadas en un antiguo rito del silencio.

En los valles de la Aézcoa y Salazar, el día de la primera amonestación era costumbre que la novia se presentara en el templo con sus mejores galas. En Asteasu y otros pueblos vascos, en dicho día va el novio a cenar a la casa de su futura esposa, acompañado de un *auzo* (vecino), que lleva sobre el hombro una bota de vino.

En Vera, así como en otros pueblos vascos del Bidasoa, tres días antes de la primera amonestación de un matrimonio, el mozo vecino más próximo de la casa de la novia, por el lado de la iglesia parroquial, reúne a los demás mozos del barrio y seguidamente pide autorización a la novia para comenzar la ceremonia de las *toberak*. Obtenida la autorización y reunidos todos los mozos del barrio, se dirigen a la casa de la moza más próxima a la novia por la parte de la iglesia, llevando una palanca o barra de hierro; palanca ritual que adornan entre todos con lazos de seda de vivos colores y flores escogidas.

El día de la amonestación, reunidos las mozas y mozos en el mismo instante en que el señor párroco publica las amonestaciones canónicas o *pregonak*, coge el *mayordomo* de los mozos de manos de la *mayordoma* la adornada palanca y, al son del *txistu*, que desgrana alegremente una ágil marcha, se dirigen todos a la casa de la novia. Una vez allí, pide permiso el mayordomo a la obsequiada novia, y el grupo juvenil coloca la palanca delante de la casa, donde permanece hincada todo el día, llamando la atención de los vecinos. Antes de retirarse los visitantes, son obsequiados con un buen *amaiketako* por la novia.

Por la tarde del mismo día, después del toque de ángelus, se reúnen de nuevo los mozos, y al son del *txistu*, seguidos por todo el público de la plaza, jóvenes y viejos, se dirigen a casa de la novia. El mayordomo coloca la palanca y se la entrega ceremoniosamente a la novia. Otro mozo lleva una barra de acero, la cual, sostenida en el aire por dos muchachos, es golpeada por otros dos con sendos hierros. Este campaneo rítmico es imitación del bandeo de campanas de ciertas parroquias rurales. Cuando la sonora vibración de la barra se extingue, un *bersolari* canta, improvisando, las alabanzas de la festejada *etxeko-alaba*. Después son invitados los visitantes a un *labetako*, que sirven los mismos novios. Éstos son aclamados con entusiasmo por todos los concurrentes[4].

En el valle del Baztán, el día de la última amonestación, exhibían por los pueblos y caseríos el ajuar doméstico de los futuros esposos en forma de solemne cabalgata, junto con los víveres del día de la boda, que se llevaban al domicilio de la novia. Delante iba un carnero con los cuernos adornados con cintas, acompañado por un niño. Seguía después una carreta de bueyes cargada con la cama del novio, colchones, sábanas, una rica agramadera entallada y otros enseres, coronado todo ello por una silla en posición natural, con un cuadro de San José, para la cabecera del lecho, colocado encima del asiento,

y una pila de agua bendita colgada en ella. En lugar sobresaliente iba la rueca y el huso de hilar lino, para la novia. Detrás del carro iba un mulo cargado con un pellejo de vino y un saco de trigo, para el banquete de la boda, tapada la carga con una bonita manta del país. Seguía detrás una parienta del novio (hermana o prima hermana), montada en otro mulo provisto de dos cestos *(bruzares)*, donde llevaba las gallinas y los pollos del banquete; entre los cestos iba sentada ella, con una bandeja en el regazo, donde llevaba, cuidadosamente plegada, la camisa de boda del novio. La comitiva, presidida siempre por un músico o *tuntunero*, con el *chistu* y el tambor, que iba tocando las *yoyak*, melodía popular del país, solamente estaba formada por los familiares del novio; pero éste no asistía a la ceremonia. Al llegar a la casa de la novia, obsequiaban con una merienda a toda la comitiva (Elizondo, 1943).

Antes, en Oíz (valle del Bidasoa) y otros pueblos del interior, el arreo se llevaba a la nueva casa la víspera de la boda, en un carro. La cama solía ir, ya hecha, encima del carro, y la comitiva que lo acompañaba llevaba un carnero que el novio regalaba a la novia, carnero que ostentaba un gran lazo. Al llegar al punto de destino, las mozas se echaban sobre el carnero y luchaban por quitarle el lazo, pues era creencia que la que conseguía cogerlo se casaba al año (J. Caro, *La vida en Vera*, págs. 149-150).

En los valles aragoneses y catalanes llevaban el ajuar y arreo en la cabalgata del mismo día de la boda.

La camisa nupcial.—Aparte de otros presentes de boda, era costumbre muy general que la camisa que llevaba el novio para casarse fuese regalada por la novia. Esta costumbre data de muy antiguo, pues ya se encuentra en el siglo XIII, en que era costumbre regalarse la camisa nupcial mutuamente.

En el Pallars meridional y en otros valles era tradicional la costumbre de que la camisa del novio había de ser confeccionada por la misma novia, después de haberse hecho toda la ropa de su ajuar, pues había de ser la última prenda que cosía de soltera (Sarroca de Bellera). Después la mandaba al novio o la guardaba en casa, para que él fuera a ponérsela el día de la boda, antes de ir a la iglesia.

En el valle de Aneo la camisa nupcial era regalada por los padrinos a sus ahijados; era prenda que solamente llevaban el día de casarse y al morirse, para enterrarlos.

Según refiere R. M.ª de Azcue, en la Alta Navarra, en Larrabetzu, en este caso, la madrina regala una sábana de hilo, tejida a mano, a su ahijada y una camisa al novio.

La boda.—En muchos valles pirenaicos, el día preferido para casarse es el sábado, porque dicen que este día «es el de María Santísima». Y tienen el lunes, martes y viernes como días de mal agüero para celebrar matrimonios.

Lo corriente era que, una vez fijado el día de la boda, se invitase a los parientes forasteros, mandando un propio de pueblo en pueblo. Hoy se invita generalmente por carta.

La serenata de despedida a los novios.—En muchos pueblos aragoneses, en toda la Ribagorza y Pallars, era costumbre que los mozos del pueblo de la novia salieran de ronda la víspera de la boda, con el fin de dedicar una serenata de despedida a la moza que iba a casarse; serenata que siempre solía acompañarse de coplas alusivas al acto.

Acabada la serenata, subían los mozos a la casa, invitados por los padres de la novia, donde los obsequiaban con torta de bodas, galletas y licores (Sarroca de Bellera).

En el valle de Gistaín aún existe dicha costumbre. Los mozos salen de ronda por las calles, y además de rondar a los novios y cantarles jotas, rondan a las mozas del pueblo que al día siguiente han de asistir al baile de boda (Gistaín, 1943).

En el País Vasco hacen una serenata el día de la última amonestación. En Labayen, Urroz y otros pueblos es costumbre ir a dar la serenata a la puerta de la casa del novio o de la novia por la noche del día de las últimas amonestaciones *(ondarreko pregonian)*. Si ambos contrayentes son del pueblo, la fiesta tiene lugar la misma noche del pregón; si uno de ellos no lo es y tiene que marcharse, se hace la víspera. Llevan el tamboril y en casa de la novia se celebra un baile.

Otras costumbres de la víspera de la boda.—En el valle de Gistaín, años atrás, las amigas de la novia se reunían en casa de ella después de cenar y la ayudaban a peinarse.

En todo el Ripollés, valle de Camprodón, Garrotxa, Ampurdán y otras comarcas del Pirineo y Prepirineo oriental era costumbre que la víspera de la boda dos parientes o amigos íntimos del novio fueran a buscar a la novia, por encargo del novio, llevándose una yegua negra ricamente enjaezada, con una artística silla, para que la moza la montara. También se reunían en casa de la novia un mozo vecino y amigo del novio, para guiar la montura de la novia, y otro joven, para acompañar la «mula de la ropa», así como el encargado de animar la fiesta con sus inofensivas travesuras y palabras picantes y de doble sentido, al que se llamaba «padre de los locos».

Estos tres individuos, junto con los dos parientes o amigos citados, llamados *arcabots*, se presentaban montados en caballerías en casa de la novia. A la llegada saludaban respetuosamente a los dueños, que acostumbraban salir

a la ventana o balcón, y ellos les devolvían el saludo. Seguidamente se entablaba el siguiente diálogo ritual entre uno de los *arcabots* y los padres de la novia:

Per encarrec d'un hereu
de l'altra banda de la serra,
hem vingut, com ja veieu,
i no pas en so de guerra.
Cap aquí ens han fet venir
a buscar una rica joia;
si no hem errat el camí,
soms a casa de la noia.
Com els pares deveu ser,
demanem amb cortesía
ens mostreu la que ha de ser
la jove de la masía.

Por encargo de un heredero
del otro lado de la sierra,
hemos venido, como veis,
y no en son de guerra.
Hacia aquí nos han mandado
a buscar una joya rica;
si el camino no hemos errado,
estamos en casa de la chica.
Como sus padres debéis de ser,
pedimos con cortesía
nos mostréis la que ha de ser
la joven de la masía.

Entonces la madre entraba y volvía a salir con sus hijas—si había más de una—, y preguntaba:

Quina de les dues voleu?...

¿Cuál de las dos queréis?...

Los *arcabots* respondían:

Per les senyes que'ns han dat,
no sabríem escollir
de dos flors que han esclatat
en aquest hermós jardí.
Però, havent de decidir,

(Dirigiéndose a la novia)

voleu venir vos, si us plau?
Sereu, com reina en son palau,
l'esposa d'un bell fadrí.

Por las señas que nos han dado,
no sabríamos escoger
entre dos flores que se han abierto
en este hermoso jardín.
Pero, teniendo que decidir,

(Dirigiéndose a la novia)

¿queréis venir vos, si así os place?
Seréis, como reina en su palacio,
la esposa de un guapo mozo.

La que había de ser la novia, sin hacerse rogar mucho, bajaba seguidamente a sujetar uno de los estribos del mulo del que había hablado, en señal de que ella era la novia, diciendo a su vez:

Si Deu ho disposa així,
i els pares hi venen bé,
avui fareu nit aquí,
i demá amb vosaltres vindré.

Si Dios lo dispone así,
y los padres se avienen a ello,
esta noche os hospedaréis aquí,
y mañana iré con vosotros.

Se apeaban los cinco de las caballerías y subían a la casa, donde pasaban la noche; al día siguiente se llevaban la novia hacia la parroquia, junto con toda la comitiva de la familia.

En los valles de Olot y de la Garrotxa, al llegar los *arcabots* a la casa de la novia, volvían los mulos y yeguas de espaldas a la puerta de la casa, y en esta posición llamaban a la novia por su nombre y por encargo del novio. Salida a la ventana o balcón, le preguntaban si aún se atenía a lo prometido y convenido de aceptar al novio como marido. Al responder afirmativamente, volvían las cabalgaduras de cara a la puerta y se apeaban.

Antiguamente, los *arcabots* iban armados de arcabuces, y de este hecho procede el nombre (Setcases, Ripollés). En el Vallespir y Ampurdán les llamaban *espaders* porque iban armados de espadas, como en Aragón eran llamados *espaderos*. En el Alto Aragón, como en el valle del Roncal y otras partes del norte de España, era costumbre que un amigo del novio, llamado *espadero*, se hiciera cargo de la novia o desposada, a la que llevaba a la grupa de su mulo hasta el pueblo o aldea del marido, a quien se la entregaba.

LA COMITIVA DE LA BODA, CAMINO DE LA IGLESIA.—La costumbre más generalizada, excepto en el Pirineo oriental, era que las dos familias se reunieran en casa de la novia, de donde salía la boda hacia la iglesia.

En el valle del Baztán sale el novio de su casa, acompañado de sus familiares e invitados, y se presentan en grupo delante de la casa de la novia. Allí, el novio, antes de subir a la casa, acompañado del *tuntún*, canta estas coplas, en vascuence, formando diálogo con la novia, que lo espera allí:

ÉL. *Aquí vengo a ser amo de esta casa,*
si me lo permites.
Tengo miedo de no ser tan honrado y trabajador
como los anteriores.

ELLA. *Pasa, pasa; no tengas miedo.*
La casa es vieja.
No te extrañe encontrar hojas de castaño
por la escalera.
Los rincones de arriba están sucios;
pero no de porquería,
sino de trigo y maíz del año pasado.

Cantadas estas coplas, entonces suben todos, saliendo de la casa para casarse. El novio va con sus familiares, y la novia con los suyos (Elizondo, 1943).

En el valle del Roncal el novio va a buscar a la novia a su casa, de donde sale la comitiva. El novio va acompañado de su padre, de su hermano o de un amigo; detrás va la novia con su madre y una hermana o amiga. Después siguen las dos familias juntas (Isaba, 1943). Años atrás, los acompañantes de los novios solían ir vestidos al estilo típico roncalés, y uno de ellos llevaba una gran torta en una bandeja. En Ansó salen de casa de la novia formados así: el

novio, acompañado por su madre; después siguen los amigos íntimos y los convidados en general. Asimismo la novia, de preferencia, va acompañada siempre por su madre.

En el valle de Gistaín asistían al templo por este orden: delante de la comitiva iban dos mozos con armas de fuego, tirando descargas de pólvora de vez en cuando; a corta distancia seguía la pareja de novios, ricamente ataviados y montados en buenos mulos enjaezados, llevados por las riendas por dos mozos amigos del novio; seguían, a dos pasos, los hermanos y hermanas de los contrayentes: primero los solteros y después los casados; venían después todos los parientes, por grados, montados todos en caballerías; acompañaban, por último, a la comitiva los mulos cargados con el ajuar de los futuros esposos. Si la boda se efectuaba en la misma localidad de los contrayentes, entonces el acompañamiento, observando el mismo orden, iba de la casa a la iglesia, a pie. Los fardos del ajuar, aun hoy, son llevados por los mozos amigos del novio. Además, una hermana del novio lleva una jarra de vino y una hermana de la novia lleva dos tortas, bellamente adornadas con clara de huevo batida, en una bandeja, las cuales, junto con el vino, son ofrecidas en el ofertorio de la misa, ya que siempre se casan por la mañana (Gistaín, 1943).

En el Pallars suelen reunirse todos en casa de la novia, desde donde salen en comitiva, para casarse. Delante van dos amigos del novio. Después sigue el novio, entre dos mozos más. A continuación va la novia, acompañada de una moza amiga; detrás de ellas, dos mozas más, y siguen los demás familiares y convidados (Pauls). En Rialp, el novio y la novia van con sus familiares respectivos. En general, se casan por la mañana; pero también es frecuente casarse por la tarde, antes de ponerse el sol.

En el Arán—según Soler—no es costumbre que los padres de los contrayentes asistan a la ceremonia en la iglesia, y la comitiva se dirige al templo ordenada así: el novio va delante, en medio de sus familiares, parientes y demás invitados de su parte; detrás sigue la novia, rodeada asimismo de todos los suyos. Un grupo de chicas va a buscar a la comitiva a la casa de la novia, y cantando los acompañan a la iglesia: costumbre popular, según nuestra comunicante, en todo el valle.

En Andorra suele llegar, muy de mañana, el mulo de la carga, conducido por el vecino más próximo a la novia, para transportar el ajuar de ella, si es que se casa con un *hereu*, o del novio, si éste se casa con una *pubilla*. Más tarde, se reúnen en la casa todos los mozos invitados por el novio, llamados *marells* o *camarells*, luciendo en el cuello chillones pañuelos de seda regalados pocos días antes por las mozas, *marelles* o *camarelles*, invitadas por la novia, junto con todos los demás invitados. Al despuntar el día, se dirigen todos a la parroquia.

En el Ripollés y demás comarcas orientales, donde las parroquias o poblados se hallan muy esparcidos en pequeños caseríos y masías, acostumbran reunirse en el templo en dos comitivas diferentes.

Antiguamente, el *fadrí major* y los *arcabots* colocaban en una de las piernas de la novia una vistosa liga bordada, como símbolo de fidelidad, antes de dirigirse a la iglesia (Ripollés, Ampurdán). La novia no podía resistirse; de lo contrario, tenían derecho a desnudarla por completo (Ripollés). Pero no sólo no se negaba, sino que, en compensación, anudaba al cuello de cada *arcabot* un bonito pañuelo de seda (Vilarrasa). Seguidamente se ponía en marcha la comitiva, todos montados en caballerías ricamente enjaezadas. Cerraba el desfile el «hombre de las onzas», esto es, el padre de la novia, portador de la dote, montado al estilo del país, en una mula blanca; si no la tenían en casa, se la prestaban los vecinos.

LA CEREMONIA.—Dejando aparte Gistaín, pocas características típicas presenta el rito matrimonial en los valles pirenaicos. Cada contrayente suele llevar sus testigos o padrinos de boda, generalmente escogidos entre los parientes. En Gistaín, donde presencié una boda en el año 1943, se casan fuera del templo, al pie de la puerta. Esta costumbre es general en aquel valle. Durante la ceremonia se colocan los novios en la primera grada del umbral del templo, acompañados de sus hermanas respectivas, portadoras de las tortas y del jarro del vino, que sostienen en las manos, una a cada lado.

Al empezar la ceremonia, el novio deja el anillo o arra en una bandeja, que sostiene un monaguillo. Antes, esta arra iba acompañada de una onza de oro; actualmente sólo se entrega el anillo. Después que el cura ha puesto el anillo al novio y el novio a la novia, el cura lo vuelve a entregar al novio, para que entregue el arra a la novia, diciendo: «Esposa: estas arras—antes era el anillo y la moneda—os doy en señal de matrimonio.» El cura bendice la unión matrimonial, y seguidamente entran en el templo, donde se dice la misa, en cuyo ofertorio se ofrecen las tortas y el vino.

En Camallera, Agullana y otros pueblos del Alto Ampurdán, antiguamente, una niña llevaba el *pa d'ansies*, o sea dos panecillos dentro de una cestita con una botellita de vino y un pañuelo lleno de confites, ofrenda que se presentaba en el acto de la ceremonia. Después, en el ágape de la boda, entregaban los panecillos a los novios.

DESPUÉS DE LA CEREMONIA.—En el valle del Baztán, cuando salen los novios de la iglesia y se dirigen a su casa, al pasar por delante de todos los caseríos, salen los vecinos con pastas y licores y obsequian a todos los invitados a la boda (Elizondo, 1943). En el Roncal, salían de la iglesia y se dirigían a la Casa Consistorial, para inscribirse en el registro civil, y al salir de allí iban a casa de la novia, donde se celebraba el banquete de boda (Isaba). Según



Los novios y su acompañamiento vuelven de la iglesia, en una boda roncalesa, en Urzainqui (Navarra).
(Cl. Roldán.)

Estornes Lasa, en las bodas roncalesas se «corría la torta». Un representante de la novia y otro del novio tenían que reñir una carrera en dirección al lugar donde ponían la torta, a modo de meta. A una voz de los padrinos, echaban a correr, para conquistar el premio. El ganador cogía la torta y se la entregaba a la novia; ésta la repartía entre los concurrentes.

En Ansó, al salir de casarse, los novios van aparejados, y los demás, mezclados.

En el valle de Gistaín, acabada la ceremonia, se dirigen a casa de la novia para celebrar el banquete tradicional. Al salir del templo es costumbre que el tío carnal de la novia reparta entre la concurrencia y los curiosos que contemplan el paso de la comitiva una de las tortas bendecidas; la otra, junto con el vino, es para el cura. A falta de tío carnal, la reparte un primo hermano. Los mozos que llevan el ajuar de los novios van provistos de unas alforjas con pan, queso y vino. A la mitad del camino de la iglesia a la casa, aunque solamente haya diez pasos, se detienen y comen todos los del acompañamiento de la boda y los vecinos que contemplan el paso de la comitiva (Gistaín, 1943). En Muro de Roda (Ribagorza), la recién casada no entra en la casa, la primera vez que lo hace, por la puerta principal, sino por una secundaria, según comunicación de Ángel Herrera, 1946.

En el Pallars meridional, al salir de la iglesia, el novio iba acompañado de todos los demás invitados casados, varones, y la novia, acompañada de las casadas, y detrás iban los solteros. Los invitados tiraban confites a la gente que encontraban por las calles, y los más ricos, monedas y peladillas; antiguamente, en vez de confites, tiraban trocitos de torta.

En Son del Pino y en otros pueblos del valle de Aneo, al salir de la iglesia, los mozos del pueblo hacían *barrera* (cerraban el paso) a la comitiva y convidaban a comer torta y beber licores a los novios y acompañamiento. En pago, después, el novio daba una propina a los mozos; de lo contrario, les dedicaban una cencerrada. Costumbre parecida se encuentra en Tabescán. En Borén (valle de Aneo), al volver del casamiento, el novio es acompañado por los familiares y parientes de la novia, y ésta lo es por los parientes del novio. En llegando a la casa del novio, la novia es presentada, por su pariente más próximo, a la suegra, que está de pie en lo alto de la escalera; se abrazan efusivamente, y la novia, acompañada de su nueva madre, toma posesión de la casa. Parecida costumbre encontramos en el País Vasco y también en Gistaín.

En el valle de Arán, los novios salen de la iglesia cogidos del brazo, seguidos por todos los parientes de ambas partes, agrupados por sexos; primero, los hombres, y después, las mujeres. Y el coro de chicas vuelve a acompañar, cantando, a la comitiva, hasta su casa, recibiendo, en pago, algún dinero.



TRAJES DE ANSÓ (HUESCA) USADOS POR UNA PAREJA DE NOVIOS O RECIÉN DESPOSADOS. - *(Cl. Archivo Mas.)*

El banquete de boda y otras costumbres.—En el valle del Baztán, después del banquete, salen todos a la era o a la plaza, donde, al son de los *tuntuneros*, bailan, primero, la *mutildanza*, baile de honor que bailan los hombres solos; después, el *aurresku*, con los novios, y, por último, se baila la *porrusalda*, para el vecindario. Después de la *mutildanza*, el novio convidaba a beber vino a todos los vecinos del pueblo (Elizondo). Esta costumbre o rito de agregación a la colectividad también se observa en el Alto Aragón, si bien no el mismo día de casarse. En el valle de Tena es costumbre tradicional que el novio invite a beber a todo el pueblo, pagando él el gasto, en la primera fiesta después de celebrado el matrimonio (Tramacastilla, 1943). En Gistaín, el recién casado no puede optar a ningún cargo público si antes no lo han hecho consejero, en cuya ceremonia paga una frugal comida y vino para todos los vecinos (1943.)

En el Roncal, al salir de casarse, se celebraba el banquete de boda en casa de la desposada. Por la tarde se bailaba al son de guitarras, panderos y acordeón (Isaba).

En el valle de Gistaín, en el banquete se comía carne de cabra y carnero, queso y frutas del país, copiosamente regados con caldo de Cariñena. A los postres, los mozos solteros arrojan peladillas a los novios. Por la tarde se organiza un baile con violín, guitarra y bandurria. Si los novios se quedan a vivir en casa de la desposada, después de levantada la mesa se procede a la entrega y recibo de las cédulas matrimoniales y prendas, junto con el ajuar. De lo contrario, se hace lo mismo en la casa del novio o adonde vayan a vivir. Cuando acompañan a los novios a su punto de residencia, los mozos llevan el ajuar (la *cameña)* en paquetes distribuídos así: uno lleva el arca o *caxa*, con un pollo o gallina encima, para hacer el caldo de los novios; otro lleva un paquete de sábanas; otro, de sayas, y otro, detrás, lleva unas alforjas con paquetes de medias. Si van a vivir a casa del novio, al llegar allí, antes de cenar, la suegra espera en la puerta a su nuera, a la que acompaña al sitio de preferencia de la cocina, donde suelen sentarse los amos. Una vez sentada, le sirven una taza de caldo, tomando así posesión de la casa con este rito de agregación al hogar de su marido. Después, una mujer de la casa, desliando los paquetes del ajuar, va voceando prenda por prenda, y el secretario del pueblo, u otro que sepa escribir, lo anota (Gistaín, 1943).

En la Ribagorza oriental y en el Pallars, los que se casaban por la mañana se reunían nuevamente en la casa de la novia, donde se celebraba el gran banquete de boda. Los novios, los cuales no se podían aparejar hasta el momento de sentarse a la mesa, constantemente vigilados en todas sus cosas por los concurrentes, presidían el gran banquete familiar.

A la mitad de la comida se presentaban las *priores* del Rosario a pedir limosna para la cofradía, presentando la Virgen a los novios y demás con-

currentes. Después de la comida, comenzaba la lluvia de confites, apedreando con gran insistencia a los novios.

Después de la fiesta, salía del pueblo la boda, para trasladarse a la casa del novio, si es que éste era un *hereu*. Y si era ella la *pubilla*, entonces ya no se movían de la casa, en donde continuaba la fiesta hasta la madrugada. Delante de la comitiva marchaba un mulo cargado con el ajuar de la novia, llevando, además, colgadas en la carga, sendas gallinas, para hacer el «caldo de los novios». Detrás, montado en una yegua, iba el padre de la novia, o un representante suyo, que era el portador de la dote *(l'home de la bossa* o *bosser)*. Luego seguía una amiga de la novia, y a continuación iba ésta, montada en artística silla (el *sillo)*, que generalmente estrenaba aquel día. Finalmente, seguía otra amiga *acompañadora*, el novio y demás acompañamiento, todos en sendas caballerías ricamente enjaezadas. La novia y sus compañeras iban acompañadas de un criado para cada una (los *camarlés)*, para guiar el animal y cuidar de ellas, luciendo el de la novia, así como el acompañante *(robasser)* del mulo del ajuar, un vistoso pañuelo de seda multicolor, cruzado por el pecho en bandolera, obsequio de la novia (valles del Flamisell y Bosia).

Una vez llegados a la casa del *hereu*, después de celebrada la cena, se reunían en una habitación los familiares más directos y el *home bo*, o *ponderador* de las vistas, y allí, el padre de la novia entregaba al padre del heredero, o de la heredera, según el caso, la dote estipulada.

En Andorra, después del banquete de mediodía, que casi se juntaba con la cena, unos músicos amenizaban la fiesta y se organizaba un baile.

En el Ripollés, llegada la comitiva a la casa del novio, se celebraba el banquete. Al contrario del Pallars, los novios no comían aparejados, pues no podían juntarse hasta después de celebrado el ágape. A los postres, las *pavordeses* del Rosario presentaban la bandeja petitoria con la imagen de la Virgen, provistas de ramos de flores artificiales y de flores naturales, que los invitados adquirían para limosnas a la Virgen del Rosario. El novio compraba el ramo más bello, para ofrecerlo a su mujer. Terminada la comida, las criadas presentaban bandejas o fuentes llenas de confites, y el «padre de los locos» era el primero en arrojar puñados de ellos a los novios, hasta que terminaba con una verdadera lluvia de confites. Finalmente, se levantaba el «hombre de las onzas», y sacando del bolsillo la bolsa de las monedas, en actitud ceremoniosa, entregaba la dote de su hija al padre del novio, sirviendo de testigos todos los convidados (Vilarrasa).

El banquete de boda es un rito de agregación colectiva universalmente conocido. Y la costumbre de arrojar confites responde al antiguo rito de tirar frutos y semillas a los novios, practicado aún por los pueblos primitivos, como un rito fecundante, por los efectos mágicos de la fecundidad de la semilla.

LA «BARRERA».—Al salir la comitiva del pueblo de la novia, los mozos hacían la *barrera* (Pallars central y oriental, y otros sitios de Cataluña) o *barraca* (Pallars occidental y meridional). Entre dos mozos sostenían una cinta que cruzaba el camino de parte a parte, mientras dos más sostenían un pañuelo de seda, colocándose todos delante de la novia, con intención de cerrarle el paso. Entonces ésta les tiraba un duro, o dos, para que los dejaran pasar. Los mozos aflojaban la cinta y quedaba libre el paso. El dinero era invertido para beber vino entre todos (valle del Flamisell). La comitiva encontraba la barrera a la entrada de todos los pueblos por donde pasaban, hasta llegar a su domicilio. Costumbre general en todo el Pirineo y Prepirineo de Cataluña y en otras comarcas.

En el valle de Aneo, además de hacer la barrera a los novios, las mozas se apostaban a la entrada del pueblo, formando un coro, que por derecho de costumbre se presentaba en todas las bodas a entonar canciones y coplas alusivas, y otras dedicadas a los novios, a los suegros, al cura y a los invitados. Acompañadas con el pandero, cantaban las coplas, después de ofrecer flores, primero a los novios y después a todo el acompañamiento. Casi siempre el padre de la novia hacía un regalo en dinero a los mozos, que pasaba al fondo de la Comuna o institución juvenil para recaudar ingresos para la fiesta mayor.

En el valle de Camprodón, la barrera consistía en cerrar el paso con una viga. Si no pagaban tres o cuatro duros, no les dejaban pasar (Setcases).

En el Ripollés cerraban el camino con una cinta sostenida por dos mozos, que invitaban a la comitiva de la boda a pagar el tributo consuetudinario.

En Agullana hacían la barrera con una viga y detrás de ésta ponían una barrera de flores.

En San Lloréns de la Muga (Alto Ampurdán) hacían la barrera al salir los novios de la iglesia, y se encargaba de ella la *Confraría dels Innocents*, formada por los mozos. El *baciner* (cajero) de la cofradía llevaba una bandeja petitoria y el *pavorde de pagés* empuñaba un cuerno de ciervo. El *baciner* tendía la *bacina*, y si el novio no pagaba la barrera, el *pavorde* lo *senyaba* con el cuerno; es decir, se lo pasaba por la nariz. Desde aquel momento, el novio así señalado era mal visto por todos, pues llevaba un estigma imborrable para siempre. (P. Vayreda Lladó, 1943.)

También en el valle de Gistaín encontramos reminiscencias de este rito de disgregación al resistirse los mozos a perder una moza de su comunidad local, o rito de paso de los novios, al pasar de una a otra vida: de solteros a casados. Cuando un novio se casa fuera, al llegar con su mujer, los esperan la gente del pueblo y les hacen una barrera de palos o leña, u otros artefactos, para que se pare la comitiva y pueda ser contemplada descansadamente por todos los del pueblo (Gistaín, 1943).

LAS SALVAS.—Costumbre muy extendida en Cataluña y Alto Aragón, y en otras muchas partes de la Península, era la de hacer salvas de pólvora, con escopeta, en honor de los novios.

En el valle de Gistaín, los amigos del novio iban por la noche de la víspera de la boda, provistos de pistolas y escopetas, y alguna vez con cartuchos de dinamita, y disparaban alrededor de la casa del que iba a casarse (Gistaín, 1943). Al día siguiente asistían, armados, a la boda, y durante la ceremonia, los mozos, situados frente a la iglesia, disparaban sin cesar salvas de pólvora y perdigones. Estas salvas—dice Soler—adquirían el máximo grado de estruendo al pronunciar el «sí» los novios. En el Pallars y la Ribagorza oriental, muchos de los acompañantes del novio llevaban escopetas, y en cuanto divisaban el pueblo de la novia, lo saludaban con salvas de pólvora. Asimismo los familiares de la novia habían ya mandado con anticipación unos cuantos mozos con escopetas a un lugar elevado del pueblo, con el objeto de que en cuanto vieran llegar la comitiva del novio, dispararan salvas, repitiéndose éstas al salir los novios de la iglesia, después de casados. Las mismas salvas, y con la misma ceremonia, se repetían cuando llegaban al pueblo del novio, considerándose tanto más importantes las bodas cuanto más salvas se habían disparado (Sarroca de Bellera).

Tanto las salvas como el bullicio de los asistentes a la boda son costumbres muy primitivas y, según la Etnografía, hay que buscar su origen en el deseo de asustar y ahuyentar a los espíritus perturbadores del acto. Al mismo sentido responden las coplas cantadas por las mozas del valle de Aneo y otras comarcas, canciones que en un principio—dice Casas—eran de sentido erótico. Grecia y Roma también cantaban canciones en tales casos.

EL CALDO Y OTRAS COSTUMBRES DE LA NOCHE DE LA BODA.— En el valle del Baztán van los mozos a media noche a la cama nupcial, llevando dos cazuelas tapadas: una vacía y otra con un pollo asado dentro. Preguntan a los novios en cuál de las dos está el pollo; si lo adivinan, se lo comen, y, en caso contrario, se lo comen los mozos en la cocina (Elizondo, 1943). En Espinal, a la misma hora, los mozos les llevaban a la cama una gallina en salsa. En el Roncal, antes de que los novios fueran a acostarse, les solían poner sal o pelos recortados en la cama, y otras bromas por el estilo.

En el valle de Gistaín, hacia la media noche, los mozos sirven a los novios chocolate en la cama, y a las dos en punto de la madrugada les sirven tazones de caldo de gallina con colas de gato (Gistaín, 1943).

En el Pallars, antes de que los novios se retirasen a la alcoba nupcial, los mozos y mozas preparaban la cama de manera que al ir a meterse en ella, se cayeran al suelo. También solían colgar debajo de la cama esquilas grandes del ganado, o recipientes de lata de la cocina, para que al acostarse hicieran

ruido. En otros pueblos, cuando los novios se habían retirado a la cama, los mozos les llevaban un muslo de gallina cocida a cada uno, cuidando de que la tajada del novio fuera salada y bien espolvoreada de pimienta. Más tarde les llevaban caldo de gallina (Rialp); caldo que en otros pueblos se lo servían bien salado y picante (valle del Flamisell). Después del caldo les servían cazuelas o pucheros llenos de chocolate muy claro y tan caliente como era posible. Estas bromas duraban hasta la madrugada (Aguiró, Ciérvoles, etc.).

Para evitar tales burlas y bromas, muchos novios procuraban huir sin ser vistos, para irse a dormir a otra casa (Gistaín, Pallars); pero si los mozos podían averiguar dónde se habían escondido, iban allí y los paseaban sentados en unas angarillas y acompañados con música por todas las calles del pueblo (Sarroca de Bellera).

Estas costumbres jocosas, tan populares antaño, tanto en el Pirineo como en el Prepirineo, y que se han conservado hasta nuestros días, obedecían a prácticas mágicas con significado propio para cada una de ellas. La sal fecundante, como sustancia generadora, se la considera bendecida y con el poder de ahuyentar a los espíritus malignos. Los obstáculos colocados en la cama, posibles impedimentos mágicos a la desfloración, responden a un rito que aún practican algunos pueblos salvajes. Y así podríamos ir señalando otras supervivencias igualmente curiosas.

El matrimonio, relacionado con la muerte.—No solamente en nuestro país, sino en otros muchos pueblos de allende el Pirineo, han existido muchas prácticas de carácter obituario, practicadas el día de la boda, que tienen un punto de contacto entre los ritos matrimoniales y los funerarios. A fin de dar más solemnidad y carácter a este rito de pasaje, o cambio de vida de soltero a casado, muchos pueblos primitivos practicaban el rito consistente en simular la muerte de la novia, e incluso en algunos casos—dice Casas—se finge amortajarla (*Ceremonias nupciales*, págs. 63-64).

Antiguamente, según Morelló, los padrinos del valle de Aneo regalaban la camisa nupcial a sus ahijados, que sólo llevaban para casarse, durante el día y la noche de la boda. Después era guardada, con objeto de que se la pusieran de nuevo, una vez muertos, y ser enterrados con ella. La novia pallaresa de antaño—no nos ha sido revelado el lugar exacto—llevaba en la mano, al casarse, un pañuelo de lino confeccionado y bordado por ella misma, que después de la ceremonia se guardaba, para cuando muriese taparle el rostro con él. Esta costumbre tiene mucha relación de contacto con otra practicada en el País Vasco. Era costumbre de las mujeres vascas dar comienzo desde que se casaban al arreglo de la mortaja con que habían de ser enterradas. Después que concluían, la dejaban colgada en la campana de la chimenea, a fin de que

se ennegreciera con el humo. Y, hecho esto, la hacían bendecir el Jueves o Viernes Santo. Dicho sudario recibía el nombre de *meztidura* (E. Casas, *Ceremonias nupciales*, pág. 64).

En muchos pueblos pirenaicos, años atrás, las novias iban vestidas de negro, porque, según aserto popular, el estado del matrimonio comienza en luto y acaba en luto, por la viudedad (Pauls). El vestido nupcial negro lo conservaban para los duelos familiares, para asistir a los funerales y entierros, y al morir se empleaba como sudario, para enterrarlas.

AGREGACIÓN DE LA NOVIA A LOS MUERTOS O LARES DEL MARIDO. — En los pueblos que componen el valle navarro de Anué, en la Ulzama y en la villa de Lanz, al día siguiente del casamiento se celebra una misa de réquiem por los antepasados fallecidos de la familia en que ingresa la dueña joven, y ésta tiene que ser precisamente la primera en ir a ofrecer y sacar responsos, a la cabeza de sus parientes, amigas y vecinas. En Echalar se canta una misa en un día cualquiera de la semana próxima a la boda, lo mismo que en Vera y Lesaca (Navarra), pero en fecha que señala el párroco, quien procura que no se aleje mucho de aquella en que se contrajo el matrimonio. Hasta hace poco tiempo, en Vera, iba a misa la dueña joven con la dueña vieja y con los parientes más cercanos; la suegra entregaba a la nuera la cera ordinaria, una rosca de pan y una vela. Y otras costumbres parecidas se registran en todo el País Vasconavarro y también en el valle de Gistaín (Aragón) y en el de Périgord (sur de Francia). En la iglesia, después de la ceremonia de casamiento, las hermanas de la novia gistaína la acompañan al sitio que por tradición ocupaba la familia de su marido en el templo. Allí se besaban efusivamente, sentándose ella en el sitio de preferencia, o sea el de la suegra; sitio donde se rinde culto a los muertos familiares, ya que cada familia hace quemar allí, colocadas en un banquillo, las velas dedicadas a los muertos familiares (Gistaín, 1943).

Las diferentes formas con que se manifiesta la ofrenda *propter nuptias* —dice Echegaray—convienen en un fundamento común: el de asociar de algún modo el recuerdo de los muertos a la celebración del matrimonio. La antigua ceremonia ante los dioses lares, íntima y recatada a la curiosidad de los extraños, ha sido sustituída por esta otra, ofrecida en público, sin que por ello haya perdido el carácter que tuvo de filial homenaje a los antepasados.

Con esta ceremonia, al mismo tiempo, la recién casada rompe con los dioses lares de su hogar y se agrega a los del hogar de su marido, de cuyo templo familiar, desde este momento, se posesiona plenamente, en su calidad de señora que ha sido donada al hombre con quien ha de compartir el ejercicio de la soberanía doméstica (Echegaray, *R. I. de E. V.*, XIV, págs. 116-118).

LA MUERTE

La agonía y el tránsito.—Cuando se advierte que un enfermo está muy grave, le llevan la comunión, y más tarde, en la agonía, se le da la extremaunción. Uno y otro sacramentos son acompañados por todos los hermanos cofrades de la Cofradía del Rosario y alumbrados con la cera de la propia institución, si el enfermo es cofrade. Y desde el día en que ha sido viaticado hasta que sana o muere, lo velan dos cofrades todas las noches, por riguroso turno (Pallars, Ribagorza, Urgel, etc.).

En muchos pueblos vascos, la persona encargada de dejar al descubierto los pies del enfermo que ha de recibir el último sacramento es la mujer de la casa vecina (Echegaray). Y en la agonía, un amigo íntimo de la familia, o bien el vecino más próximo, le ayuda a bien morir rezando una oración especial (valle del Flamisell).

En el Ripollés, cuando el enfermo está a punto de entregar el alma a Dios, los familiares rocían la habitación del moribundo con agua bendita, para ahuyentar a los demonios; encienden cirios del tenebrario del Jueves Santo y candelillas de la Candelaria, en la capillita de la sala o delante de alguna imagen, en la misma habitación del enfermo, donde rezan oraciones y el rosario, a la vez que en el hogar queman romero bendito. Y si temen que el agonizante haya sido embrujado, para saberlo exactamente, echan agua en un plato, al que añaden después aceite, a la vez que observan el líquido fijamente. A no tardar mucho, se verá dentro del agua el rostro de la bruja o brujo causante de la muerte, averiguando con este sortilegio el verdadero culpable (Vilarrasa).

En el Pallars, cuando moría un individuo que en vida tuviera fama de haber sido posesor de los *minairóns* (demonios diminutos) o que hubiese pactado algunas vez con Satanás, su familia se apresuraba a cerrar todas las ventanas y balcones de la casa, para evitar que entrara ningún diablo, pues las personas que en vida habían tenido tratos con ellos, según la voz popular, a la hora de la muerte se lo llevaban en cuerpo y alma a los infiernos. Y en tal caso, si esto sucedía, como se explica de algunos (Perbes), los familiares del difunto, el día del entierro, ponían un tronco de árbol o leño dentro del ataúd, por que los portantes no se dieran cuenta de que llevaban a enterrar la caja vacía y evitarse una vergüenza semejante (valle del Flamisell).

La mortaja, el toque de difuntos y otras costumbres.—Antiguamente, era costumbre general cubrir el cuerpo del difunto con una sábana grande o mortaja (la *mortalla*, Cataluña; *linzuelo de Cristo*, Alto Aragón), que

anudaban de los extremos. Según parece, en el País Vasco, hace unos cuarenta años, no solamente los amortajaban, sino que los enterraban sin caja. Julio de Urquijo dice que le aseguraron *(R. I. de E. V.*, 1913, tomo VII, pág. 581) que en Ezquioga (Guipúzcoa) existía la costumbre de conducir los cadáveres sin caja, envueltos en un lienzo, que cada familia posee, transmitido de generación en generación. Dicho lienzo recibe el nombre de *katona*. Recordaremos, al efecto, que en el Pallars también se enterraban sin caja los cadáveres, generalmente de pordioseros, hallados en el término municipal de cada pueblo, que no fueran reclamados por nadie. Para este objeto, cada pueblo tenía una caja común para recoger y llevar al cementerio a esos desgraciados. Allí se les daba sepultura, depositándolos directamente en la fosa, sin caja (Sarroca de Bellera, Pauls, Naens, Montsó, etc.)

Actualmente se acostumbra vestir a los muertos con su mejor traje. En muchos pueblos los visten con el traje nupcial negro y no los calzan. Tampoco calzan a los muertos en Balaguer (Lérida); porque si lo hicieran, creen que el difunto volvería a casa. Acostumbra vestir al muerto, y antiguamente amortajarlo, un amigo de la casa (Pallars, Ripollés); incluso en el valle de Camprodón, la vecina o vecino más próximo tiene el deber de hacerlo (Setcases). La misma persona que lo viste le cierra los ojos. Entre los celtas, la familia cuidaba de cerrar los ojos al muerto, porque creían que la mirada del difunto llevaba la desgracia, nos dice Acevedo.

En Gistaín, la costumbre del país exige que mientras el cadáver se encuentra de cuerpo insepulto (unas veinticuatro horas), sea anunciado y recordado durante este tiempo a la vecindad, con toque de campanas especial, que se repite de hora en hora. En el Pallars tocan a difuntos pocos momentos después del fallecimiento, para que este toque sirva de anuncio que hay un muerto en la parroquia; después repiten el toque cada vez que tocan el ángelus y al alba, hasta la hora del entierro. Al oír la señal de muerte, acuden los vecinos a dar el pésame a la familia (Sarroca de Bellera). En otros tiempos, mientras el difunto estaba en la casa, el cura, revestido, entonaba los salmos en la iglesia, y más antiguamente se hacía en la propia casa mortuoria; después se hacía el besamanos, estando el difunto de cuerpo presente, acudiendo un vecino de cada casa (Ribera). En Oyarzun (Vasconia), los deudos, allegados y amigos del difunto que visitan la casa mortuoria rezan tres padrenuestros ante el cadáver, rociándolo con agua bendita, y regalan una vela de cera. Dicha vela no se lleva a la iglesia, sino que se enciende en el propio cuarto del difunto y allí arde, no solamente estando de cuerpo presente, sino aun en los días siguientes *(A. de E. F.*, 1925).

En el valle de Camprodón, por la noche, después de cenar, acuden los vecinos, uno de cada familia, a la casa mortuoria y rezan la corona o rosario.

La asistencia es voluntaria; pero asisten todos, aun en el caso de que estén enemistados con la familia (Setcases, 1943).

En el Pallars, aun en el caso de que la casa tenga luz eléctrica, continúa alumbrándose el cadáver, mientras está en la casa, con luz de aceite, y procuran evitar todos los ruidos posibles. En Bosost (Arán), desde que colocan el difunto en la caja no se separan de él ni sus parientes ni sus amigos.

En el valle del Flamisell, antes de cerrar la caja, colocan encima del cadáver la «bula de indulgencia» perteneciente al difunto.

Es costumbre arraigada de algunos pueblos del País Vasconavarro la de quemar en el crucero del camino más próximo a la casa mortuoria el jergón de la cama en que estuvo postrado el difunto durante su última enfermedad. Se elige para este objeto el anochecer del día del entierro; en Vera, luego que se saca el cadáver para conducirlo al cementerio; en Aduna, durante los funerales; en Arenaz y Yanci, al sonar la campana de la Congregación de la misa exequial, etc. Al procederse a la quema, se rezan diversas oraciones. En Vera se arroja al fuego una moneda de cinco céntimos, de la que nadie puede apropiarse, ni siquiera para hacer limosna; quien la encuentre, ha de enterrarla. Se encargan de estas operaciones dos vecinos o dos vecinas. Se pretende explicar esta costumbre por el propósito de que los transeúntes conozcan por las cenizas que alguien ha muerto en las proximidades y rueguen por su alma. No es éste el motivo fundamental—dice Echegaray—, sino el aniquilar los malos espíritus. Es éste un caso más en que hábitos supersticiosos subsisten en las conciencias cristianamente piadosas.

En el valle del Flamisell y Bosia no se acostumbraba lavar la ropa de la casa mortuoria hasta pasados nueve días, pues creían que si no cumplían el precepto, moría uno de la familia (Pauls).

El entierro. LA COMITIVA.—En Ataun (Guipúzcoa) se forma la comitiva del duelo del siguiente modo: detrás del féretro y del cura que lo acompaña va el vecino de la casa más próxima, al que sigue el acompañamiento; detrás de los hombres suele ir una muchacha, también de la casa más próxima, que lleva en la cabeza una cesta con panes de ofrenda y candelillas (Barandiarán, *A. de E. F.*, 1923).

En Vera de Bidasoa, al llegar a la plaza, frente a la iglesia, los sacerdotes y la comitiva se separan del féretro para subir al templo, si el entierro es por la mañana; al cementerio no van acompañando a éste más que el hombre que vive en la casa que está a la derecha de la del muerto, que toma una cruz distinta y que va al frente, un cura y una mujer, que deposita una rama de laurel sobre el féretro al llegar. Antes era corriente ver en la comitiva del entierro, al frente del grupo de las mujeres, a la *serora*, llevando en un cesto una pierna

de carnero, si el funeral era de primera; una pierna de cordero, si era de segunda, o un bacalao, si era de tercera[5].

Antiguamente, en toda Guipúzcoa hacían ir bueyes y carneros a los entierros, ignorándose el significado exacto—dice Múgica—de tal rito. En algunos casos adornaban a los animales con campanillas y mantas; después sacrificaban dichas reses, para la comida de honras *(R. I. de E. V.*, 1920, páginas 95-105), costumbre que más tarde la ley prohibió. Pero aun así—dice



El responso rezado ante el ataúd, delante del pórtico de la iglesia, en Villanueva de Araquil. (Sierra del Aralar.) *(Cl. Roldán.)*

Echegaray—, en nuestros días, en Oyarzun llevan un carnero castrón a la cabeza de la comitiva fúnebre, que permanece atado al árbol más próximo a la puerta de la iglesia, mientras se celebra el oficio religioso, y es redimido después por quince pesetas, pues no se sacrifica, como antes se hacía *(R. I. de E. V*, tomo XVI, pág. 99). Todavía, en Lesaca—dice J. Caro, *La vida en Vera*, página 172—, puede verse en el funeral cómo se deposita un cordero entero en mitad de la iglesia, si el muerto era hombre pudiente. Según Münzer, en Santiago de Compostela (Galicia), en los entierros del siglo XV, delante del féretro llevaban un pellejo de vino, dos sacos llenos de pan, dos cuartos delanteros de buey y dos carneros, que eran los derechos parroquiales[6].

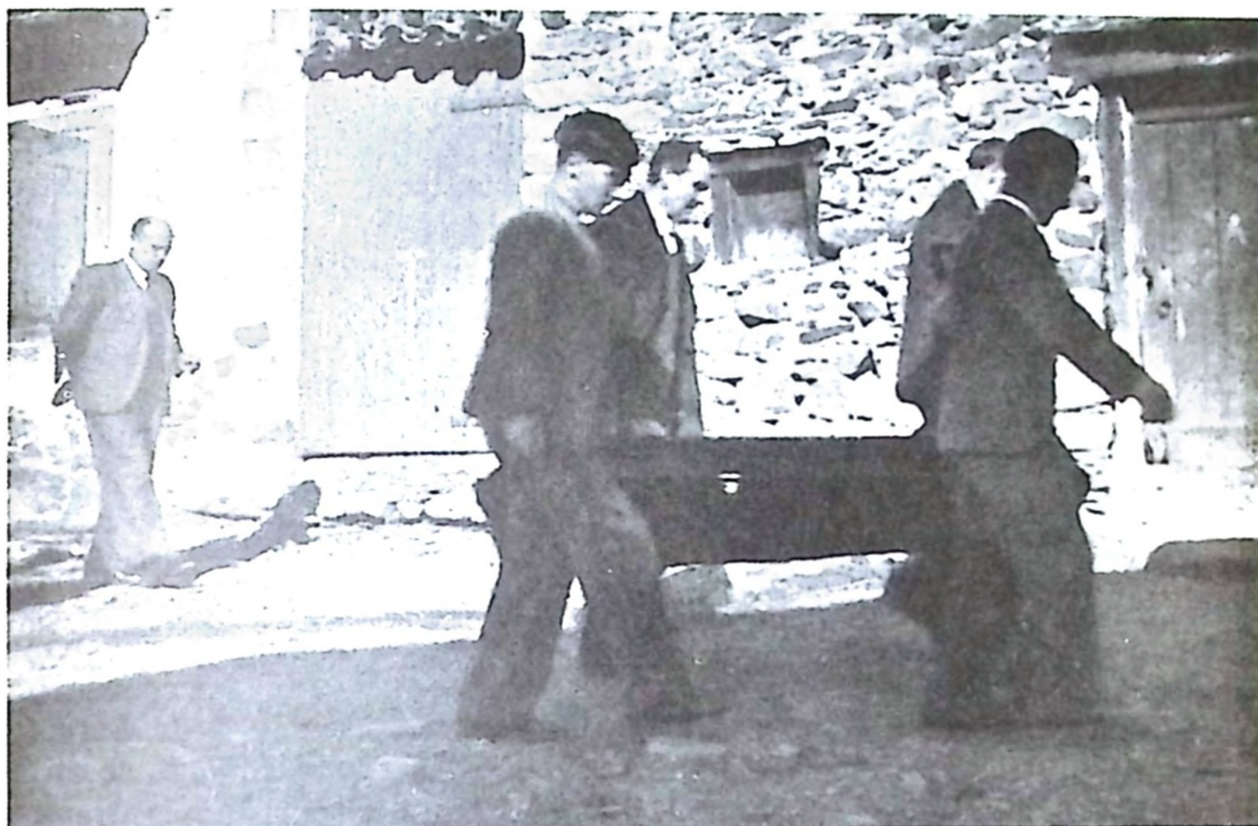
Antiguamente, en los entierros vascos asistían mujeres a sueldo, para llorar, o plañideras—según Aranzadi—, como se hacía en el Arán, en el valle de Aneo, Ampurdán y Asturias.

En el Alto Aragón forman el duelo los hijos, padres, esposo o esposa del difunto, y hacen públicos extremos de dolor a la vez que ponderan las excelencias del finado a la puerta de la casa, cuyo zaguán es convertido en capilla ardiente, colgando paños hechos ex profeso para este acto. En Ansó, cuando los vecinos están reunidos en casa del difunto, y antes del rezo de ritual, la persona más allegada del muerto, que ha de ser de su mismo sexo, entrega una vela a los sacerdotes y pone un lazo de seda en la cruz parroquial, a la vez que dice: «Desquite.» Este lazo puede adquirirlo de nuevo la familia del difunto mediante el pago de 2,50 pesetas a la parroquia; pero si no hubieran dicho antes la palabra «desquite», al colocar el lazo, no tendría el derecho de recobrarlo. En la conducción del cadáver al cementerio, solamente asisten las mujeres de la familia y las vecinas. Los hombres más allegados no van al entierro más que en el caso de ser hijos del difunto. Las velas que lleva el acompañamiento las entrega la familia. En el valle de Gistaín se organiza la comitiva en la casa mortuoria del siguiente modo: cruz y farol, delante; el féretro, conducido en brazos de cuatro cofrades, detrás; siguen el clero y los cantores; después, la familia del finado, llorando a grandes voces y lamentos; cierra la comitiva gran número de cofrades. El séquito funerario ha de recorrer todo el pueblo, de un extremo al otro, y más de una vez (J. Soler). Tanto en este valle como en el valle de Tena y en la Ribagorza y Pallars, en todos los pueblos en que hay cofradías establecidas, los cofrades cuidan de acompañar, con cera propia, a su hermano difunto, hasta la sepultura, así como de dedicarle misas y otros actos piadosos en sufragio de su alma.

En el Pallars, mientras tocan a difuntos en la parroquia y los vecinos van congregándose delante de la casa mortuoria, los familiares bajan el féretro al zaguán. Llegado el clero y practicada la ceremonia de ritual, se pone en marcha la comitiva. Detrás del clero va el féretro, llevado por cuatro cofrades; sigue detrás el duelo de los hombres, alineados en fila de a uno, por orden sanguíneo, y por edades, los hijos del difunto; después, el duelo de las mujeres, alineadas en fila de a dos, también por el mismo orden, y detrás de éstas van los vecinos: uno, por lo menos, de cada casa (Sarroca de Bellera). En Isil alquilaban mujeres para ir a llorar a los entierros, las cuales recibían el nombre de *marmanyeres*. La misma costumbre se observaba en el valle de Arán, donde las llamaban *pluraires*, y en el Alto Ampurdán, *ploraneres*. Esta costumbre también la encontramos en Asturias, donde reciben el nombre de *lloronas*.

En el valle de Arán, si el difunto es adulto, al entierro no asisten nunca los padres. La presidencia del duelo es ocupada por una persona extraña a la

familia; generalmente un profesional, que recibe unas pesetas por su trabajo. Si el difunto es una mujer, ha de ser precisamente una viuda la que ocupe la cabecera del duelo. En las familias acomodadas, el representante mayor del duelo suele ser un clérigo. Llegado el clero a la casa mortuoria, después de rezado el primer salmo, seguidamente se organiza el acompañamiento, que sigue un orden semejante al descrito en los entierros del Pallars (J. Soler).



Los vecinos del difunto llevan, a peso de brazos, el ataúd, en Setcases (Gerona). - *(Cl. R. Violant.)*

En el valle de Camprodón, la hora del entierro es anunciada por las campanas, con tres toques, si es varón, y dos si es hembra. Entretanto, bajan el cadáver a la calle, frente a la casa. Al salir el clero del templo, vuelven a tocar las campanas. Efectuado el ritual, se pone en marcha la comitiva: cruz, farol, clero; el féretro, llevado por cuatro hombres, que han de ser siempre los cuatro vecinos más próximos a la casa mortuoria, y detrás todo el pueblo (Setcases, 1943).

Las honras fúnebres.—Antiguamente era costumbre muy extendida celebrar las honras estando el difunto de cuerpo presente, colocado en un túmulo, dentro de la iglesia. Después se dejó fuera del templo, delante de la puerta. Pero de unos años a esta parte suele efectuarse la inhumación primero y las honras después, al día siguiente o al cabo de dos o tres días.

En los funerales de Vera de Bidasoa es notable la ceremonia que celebran las mujeres ante la sepultura, o sitio en la iglesia, de la familia del finado. Las tres de la presidencia, con todas las demás del duelo, se colocan en fila. Todas las demás mujeres van llevando a la sepultura una cerilla, con la que encienden una vela, y una *olada* o pan; algunas, también dinero. *(Véase el grabado que encabeza este capítulo.)*

Al comenzar los salmos, la principal de las tres de la presidencia enciende cinco velas, que apaga al comenzar la misa. Después del evangelio, baja el diácono hasta un poco más abajo del catafalco; las mujeres del duelo van, en fila, acercándose a él. La menos allegada va la primera, llevando las *oladak* (panes), que está encargada de recoger en una servilleta. El sacristán los mete en un saco. Después van las otras dos con sendas roscas de a cuatro libras, en la mano, y las velas recogidas. La principal lleva, además, un huevo. Por último va una que lleva una especie de torta: *azken opilla.* Las velas y los panes los alquila y vende, respectivamente, la *serora;* cobra cinco céntimos por cada cosa. Después de hecha la ofrenda, las mujeres vuelven a ocupar su lugar hasta terminar la misa (J. Caro, *La vida en Vera*, pág. 171).

En el Pallars y Ribagorza se medía la importancia de las honras fúnebres por la cantidad de curas que asistían a ellas; generalmente, cinco o seis para la clase baja, diez o doce para la mediana, y de veinte en adelante para la clase rica. En el ofertorio de la misa, la vecina de la mano derecha de la casa mortuoria, la cual se ha encargado de invitar al entierro a todas las familias del pueblo, ofrece dinero en representación de la familia del muerto; en otros tiempos ofrecía un pan pequeño *(auferta)* para el cura, que se le entregaba con anticipación (Sarroca de Bellera). Según una *Consueta* parroquial de Sarroca de Bellera, en el siglo XVIII, además de una ofrenda de «pan y candela», se ofrecía también una *setra* de vino, costumbre parecida que también encontramos en Vasconia en el mismo siglo.

Después de la misa de honras se entonan los salmos al pie del altar mayor y pasa toda la concurrencia a ofrecer para el difunto con una vela encendida. Primero pasan los hombres, comenzando por el más allegado del finado, y siguen por orden de edades y de parentesco. Después sigue el duelo de las mujeres, por el mismo orden. Actualmente sólo se ofrece dos veces, dando dos vueltas al túmulo o féretro; pero en el siglo XVIII los del duelo pasaban seis veces, y los demás cuatro, dejando en la bandeja seis y tres *diners*, respectivamente. Actualmente todos ofrecen dinero; pero años atrás ofrecían unos panecillos pequeños, que la casa mortuoria amasaba exclusivamente para este acto. Estos panes eran llevados al templo en grandes cuévanos y repartidos después a todos los que querían ir a ofrecer para el difunto (Sarroca de Bellera, Aguiró, Ribera, etc.).



LAS MUJERES SALEN DEL OFICIO DE DIFUNTOS EN OCHAGAVÍA (NAVARRA), CON SENDAS LUCES FUNERARIAS. - *(Cl. Roldán.)*

En Aragón, en el ofertorio de la misa, los invitados dan limosnas por cuenta de la familia. En Las Paules (Ribagorza) se dan tres vueltas por el templo, y los cofrades del Rosario tienen la obligación de entregar un real.

En el valle de Arán era costumbre asistir solamente las mujeres y los cinco o seis hombres más allegados al difunto. Las velas de la ofrenda las repartían los que presidían el duelo. Antes del ofertorio, la concurrencia da tres vueltas por la iglesia; primero los hombres solos y después las mujeres, dejando algunas monedas en la bandeja.

En Setcases se va a ofrecer una sola vez por cada misa, asistiendo con candelitas blancas, que va repartiendo la vecina más próxima de la casa del difunto. Cada misa que se celebra es anunciada por el toque de difuntos.

En el Ripollés, durante los oficios fúnebres, el que presidió el duelo reparte las velas o candelillas, comenzando por el clero del coro, entregando tres a los párrocos, dos a los demás curas y una a todos los hombres de la iglesia. Acabado el ofertorio, vuelven a repartir candelas, que recogen después de la comunión de la misa, y los trozos sobrantes son entregados a la familia. Acto seguido, el presidente del duelo pasa con la bandeja a pedir limosna para las almas, y luego va a buscar el pan de almas, que la casa mortuoria tiene la obligación de dar en cada oficio. Este pan pesa unas doce libras. La presidenta del duelo de mujeres lleva un cesto con un pan, y en el asa del cesto, sujeta, una antorcha formada por siete candelillas, que enciende al comenzar la misa u oficio de difuntos. Seguidamente reparte a todas las mujeres una candelita. Cuando los curas bajan del coro para ofrecer, entrega el cesto al primer cura, el cual lo ofrece al celebrante. Después del clero van a ofrecer los hombres; seguidamente las mujeres, presididas por su cabeza de duelo, que deja la ofrenda de pan y la antorcha, respectivamente, en un cuévano grande y en un caldero pequeño, colocados en el presbiterio para el caso. Terminado este primer oficio, entonan los salmos en torno del túmulo.

LA INHUMACIÓN.—Llegado el acompañamiento del entierro al camposanto, y después de bajado el féretro a la fosa, se hace el besamano tres veces alrededor de la tumba: primero los hombres y después las mujeres, dejando limosnas en una bandeja, en honor del difunto (Son del Pino-Valle de Aneo). También se hace el besamano en el Arán, ofreciendo cinco céntimos cada uno de los asistentes. Después de entonados los salmos rituales, se da una vuelta en torno al difunto, besando todos la estola, al propio tiempo que ofrecen una limosna por el alma del difunto (Setcases, 1943).

Hace pocos años que la primera tierra que se echaba encima del cadáver la tiraba el cura con la azada (Sarroca de Bellera), o tiraba un puñado con la mano (Rialp). En otras partes de Cataluña, después de la tierra echada por el cura, los familiares, parientes y amigos del difunto tiraban un puñado de

tierra, después de besarla. Costumbres parecidas se registran en el País Vasconavarro, en Alemania y en el Périgord, al otro lado de los Pirineos, y tienen un origen muy remoto, pues este puñado de tierra seguramente equivale a la piedra que arrojaban los caminantes o peregrinos primitivos al pasar delante de los túmulos de las encrucijadas, como pequeño sacrificio ofrecido a los muertos.

DESPUÉS DEL ENTIERRO.—Efectuado el rito de la inhumación, se vuelve a formar la comitiva, que se dirige al templo o a la casa mortuoria, según se efectúen antes o después los funerales, donde el cura suele hacer el panegírico del finado, se reza un padrenuestro y se despide el duelo, dando el pésame a la familia. En Ansó, efectuado el entierro, y después del funeral, van los hombres a la casa, en fila de a uno, y allí rezan por el alma del difunto; después de este acto, hacen lo mismo las mujeres. Si el difunto era soltero, estos rezos terminan el mismo día del funeral; pero si era casado, vuelven las mujeres a la casa, durante nueve días seguidos, a rezar por el muerto, y a la iglesia cada tarde de la novena. En Vera, durante nueve días, hay que llevar a la iglesia, si el funeral es de primera, una rosca de pan, una vela y un huevo cada día, según nos informa J. Caro.

Era costumbre muy extendida entre las casas ricas del Pallars y de la Ribagorza repartir grandes cantidades de pan a todos los asistentes al entierro, cosa que también se hacía en el País Vasco. En Aragón, después del entierro, hay limosna general por cuenta de la familia del finado.

Tanto este pan de limosna como el de ofrenda, así como las demás ofrendas de carneros, bueyes o gallinas, parece que son supervivencias del alimento de las ánimas; alimento que depositaban en las tumbas o que ofrecían en los ágapes funerarios.

EL BANQUETE DE DIFUNTOS.—En Vera, al terminar el funeral, los hombres celebran un almuerzo y las mujeres toman el *amaiketako*, que consiste en galletas, vino rancio y aguardiente, para lo cual se reúnen en una casa. Una de las mujeres dirige el rezo de todas, que consiste en varias avemarías por el alma del difunto, por la de sus parientes y por la de la primera que muera de las que se hallan presentes. Los parientes cercanos hacen una comida copiosa (J. Caro, *La vida en Vera*, pág. 173).

En Aragón, para el banquete de difuntos se emplean los cubiertos de madera de boj y la vajilla ordinaria. Antes del ágape, al cual asisten los curas, se reza por el difunto y se hace el *besamanos* alrededor del comedor. Generalmente la comida, en estos casos, es sobria: sopa, garbanzos, judías, carne y almendras tostadas (Ansó). En Gistaín, antiguamente se mataba una res y celebraban el banquete con asistencia del cura, sacristán y enterrador. Al levantar la mesa, el cura rezaba el rosario, que toda la concurrencia dedicaba a la memoria del finado.

En el Pallars, en esta «comida de honres» no se acostumbra comer carne de pluma, pues dicen que esto «hace fiesta», y únicamente se come cocido con judías, que han de ser blancas, porque «hacen luto» (Bretúy, Sarroca de Bellera). No se toman licores ni café. Y los dueños de casa que aún siguen la tradición no comen en la mesa, sino que lo hacen con el plato en la mano, al lado del hogar (Pauls). Antiguamente presidía el banquete el cura párroco local.

En Escuñáu (valle de Arán), después del banquete de difuntos, se levanta uno de los invitados y hace el elogio del muerto y da las gracias, rezando todos y bebiendo después.

En el Ripollés y otras comarcas orientales, los invitados encuentran en la puerta de entrada dos hombres, provisto el uno de un barreño y el otro de un cantarillo negro de barro cocido y una toalla. Cada persona que va entrando se lava las manos con el agua del cantarillo y después se las seca con la toalla. Seguidamente pasan a la sala, donde se halla la mesa puesta. Antes asistían los curas; pero actualmente comen en la casa parroquial. Los parientes más allegados del difunto presiden el banquete. La mesa está puesta con dos manteles, uno encima del otro; los platos son de barro cocido y están vueltos al revés; encima de cada plato hay una cuchara y un tenedor, de latón, colocados en cruz.

Después de comer, se quitan de la mesa los platos y el primer mantel, dejando solamente el de debajo. Seguidamente llevan a la sala unos cestos llenos de *ofertes*, pequeños panes de unas dos libras, y un vecino, con una blanca y limpia toalla, va cogiendo panes y los va dejando encima del mantel, delante de cada invitado, sin tocarlos con las manos. Entonces se cierran las ventanas, encienden cirios delante de la capillita de la sala, entregan candelillas a todos los asistentes, y los curas dan las gracias. Tiempo atrás, además de dar las gracias, entonaban los salmos en honor del difunto.

Los invitados se llevan el pan de oferta a su casa, y a la primera comida que hacen con su familia, lo dejan encima de la mesa y rezan un padrenuestro por el alma del difunto, y después reparten el pan a trocitos, procurando que lo coman todos. El mismo ceremonial se observaba en el Alto Ampurdán y comarca de Olot, donde solían comer llevando la capa o el gambeto los hombres y la mantilla las mujeres, tal como habían asistido a las ceremonias religiosas. En el Ampurdán acompañaban los salmos con música de fagot y flauta.

El luto.—Sólo daremos unas cuantas notas características. El luto en las viudas de Ansó era rigurosísimo, al extremo de permanecer encerradas todo el primer año, no saliendo de casa ni para casos extremos. En el Pallars suroccidental, las mujeres en luto riguroso se cambiaban el peinado, haciéndose

uno mucho más sencillo, llamado «de María Santísima», que era con el cabello partido, retorcido de los lados y recogido detrás en moño. Lo llevaban así durante dos meses. Y no salían de casa durante un mes. Cuando salían, se cubrían la cabeza y el rostro con el capuchón de ir al templo, incluso para ir al campo (Pauls). Asimismo, en todo el Pallars occidental y Ribagorza oriental era costumbre, cuando se llevaba luto riguroso, cambiar durante un año la vajilla amarilla del paramento de la casa por otra de barro cocido, de color marrón muy oscuro, con un dibujo en forma de M, en negro, en el fondo *(plats de dol)*. Y se abstenían de pintar las puertas y ventanas y de todo cuanto fuera para embellecer la casa.

También se imponía el luto a los animales domésticos y a los rebaños. En el valle del Baztán, cuando moría un carretero, enlutaban sus mulos, poniéndoles unas borlas de seda negra colgadas en la frente, que lucían durante un año. El duelo era comunicado a las abejas golpeando las colmenas y anunciándoles la desgracia verbalmente (Elizondo). En Espinal iba un familiar de la casa y, golpeando la colmena, conminaba a las abejas a que durante aquel año hicieran más cera, para que ardiese en la sepultura del difunto. Los campesinos del Périgord (sur de Francia), comunican por medio de un familiar la muerte del dueño a los animales de la casa, e incluso enlutan las colmenas cubriéndolas con un trapo negro y conminando a las abejas a trabajar más, como en Navarra (G. Rocal, *Les vieilles coutumes du Périgord)*. En el Pallars, si moría el dueño de una casa ganadera mientras el ganado estaba de viaje trashumante, enmudecían los cencerros y zumbos mayores, quitándoles el badajo, y cuando marcaban las reses para llevarlas a la feria, en vez de hacerlo con tinte rojo, lo hacían con polvos de carbón.

NOTAS, GLOSARIO DE LOS DISEÑOS Y BIBLIOGRAFÍA

NOTAS

CAPÍTULO I

[1] «Baget (Camprodón), situado a 400 metros sobre el nivel del mar y, por tanto, más bajo que los demás poblados del valle, en tierras más cálidas, de diferente fisonomía general, de diferentes cultivos y frutos de la tierra, no forma ya parte, por naturaleza, de esta región.» (César Augusto TORRAS: *La vall de Camprodón*, pág. 10.) Pero, no obstante, conserva en sus viviendas el tipo pirenaico.

[2] CHAO: «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XX, pág. 479.

[3] SANJUÁN: *La frontera*, págs. 200, 201 y 216.

[4] SANJUÁN: *La frontera*, págs. 126, 131 y 136.

[5] SANJUÁN: *La frontera*, pág. 183.

[6] «Izaba», palabra vasca que significa *luz de los antepasados.* (ESTORNES LASA: *El valle del Roncal*, pág. 12.)

[7] Recordamos aún, con pesadumbre, por haberlo presenciado, el daño causado por las terribles avenidas del mes de agosto de 1942, que lo arrasaron todo: cultivos, poblados, carreteras y puentes.

CAPÍTULO II

[1] Este dolmen es inédito e inseguro, pues sólo lo conocemos por referencia de una persona que vivió en Areny y nos lo describió diciendo «que era una *cabaña igual que la Casa Encantada*», el dolmen, perfectamente conservado, de Piñana (Pallars).

[2] Según opinión de BOSCH Y PERICOT. Pero, posteriormente, Almagro, da por auténticos estos restos megalíticos del Alto Aragón. M. ALMAGRO: *La cultura megalítica en el Alto Aragón.* «Ampurias», tomo IV, 1942.

[3] Luis PERICOT: *La civilización*, págs. 90 y sigs. El autor localiza las estaciones.

[4] *Els noms de lloc en el domini de la diocesi d'Urgell.* En el «Butlletí de Dialectología Catalana». Institut d'Estudis Catalans. (Barcelona, 1923.)

[5] *Muga* es vocablo de mucho abolengo en Navarra, equivalente a frontera, marca, divisoria, etc. Las diversas *mugas* del Pirineo roncalés y de Salazar señalan la separación de Francia.

[6] Para conocer y comparar la cultura pirenaica prehistórica, recomendamos *La civilización megalítica*, de L. PERICOT, así como el trabajo citado de Almagro.

[7] BOSCH: *Etnología*, pág. 132.

[8]BOSCH: *El problema vasco*, pág. 605.
[9]BOSCH: *Etnología*, pág. 118.
[10]J. CARO: *Los pueblos del Norte*, mapas I y II.
[11]Los lectores que se interesen por la cuestión y deseen ampliar esta referencia, pueden ver las áreas de estos pueblos en los mapas etnológicos debidos a P. BOSCH GIMPERA, en *Assaig d'Etnologia*.
[12]Santiago ALCOBER: *El complejo racial de la población española*. Barcelona, 16 de diciembre de 1947.
[13]*Las razas humanas*. Tomo II, pág. 433. Instituto Gallach. (Barcelona, 1928.)
[14]S. de HUMBOLDT: *Los vascos*, en la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XIX, pág. 644.
[15]COROMINES: *El parlar de Cardos i Ferrera*, en el «Butlletí de D. C.». Volumen XXIII. Institut d'Estudis Catalans. (Barcelona, 1935.)
[16]Esta capucha no se usa en ninguna ocasión, pues es representativa de la lengua de Abderramán, muerto por los roncaleses. ESTORNÉS LASA: *El valle del Roncal*, págs. 79-80.
[17]R. del ARCO: *El traje popular*, págs. 22-30, y observado por el autor en Ansó.
[18]En la colección de exvotos del Museo Folklórico de Ripoll se pueden observar algunas figuras con la indumentaria típica del país. Asimismo una figura de belén con ofrendas, vestida con todo detalle, con aquel traje de *cosset*, o corsé puntiagudo, y delantal diminuto. Dicha figura parece procedente de aquella comarca. (T. RAGUER.)
[19]Explicado por Ildefonsa Gurria, de setenta y dos años, de Ansó (1943). Estos delantales pueden admirarse en el Museo Etnográfico del Pueblo Español, de Montjuich.
[20]R. del ARCO: *El traje popular*.

CAPÍTULO III

[1]Esta raza de bóvidos se caracteriza por ser de poca alzada, con cuernos en forma de lira, larga papada y color trigueño. Su régimen de explotación es el pastoreo.
[2]«Este tipo minúsculo de nuestras montañas navarras es rústico y lleva vida análoga a los caballos de las Pampas americanas; pero aclimatados en otro clima muy distinto de aquél, dan como resultado ejemplares vigorosos, todo nervio, resistentes y de gran agilidad. Estos caracteres hacen de nuestro *poney* una raza especialísima, cuyo origen se pierde en la oscuridad de los tiempos.» (SANJUÁN: *La frontera*, pág. 63.) ¿Serán estos caballos pirenaicos los que cita Cénac? La raza «de ces petits chevaux des Landes, si remarquables encore par leur vigueur et leur sobriété, mérita les éloges de César au siege des Sociates». (CÉNAC: *Histoire*. Tomo I, pág. 143.)
[3]«Esta raza aún se puede ver en lugarejos de las cuestas, representada por animales raquíticos, o bien en Sallagosa y sus alrededores, donde, por medio de concursos oficiales, la raza indígena ha sido seleccionada. Tienen el pelaje gris, de un gris de ratón, que va desde un tono oscuro en la columna vertebral, hasta un blanco grisáceo en los extremos de las patas. Son sufridos para el trabajo.» (VILA: *Cerdanya*, pág. 162.)
[4]Traído este tubérculo de América a España a últimos del siglo XVI, su cultivo no se generalizó hasta dos siglos después. Y desde entonces es un recurso básico de la economía doméstica. En el Pallars (Sarroca de Bellera), las patatas entraron por Francia.
[5]SANJUÁN: *La frontera*, pág. 64.
[6]*Fressar*, verbo: poner los huevos las truchas para la cría (Son del Pino-Pallars).
[7]Luis Marian Vidal, hablando de las fraguas del Pallars en la reseña de una excursión publicada en el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya», *La pica d'Estats*, dice que a mediados del siglo pasado el transporte de la *mena*, o mineral de hierro de Vallferrera, ocupaba 600 hombres y 700 caballerías.
[8]*Baratero*, de *baratar:* cambiar o entregar una cosa a cambio de otra; o sea el comercio a trueque, de antaño.
[9]Véase R. VIOLANT Y SIMORRA, en *El tragí popular*, págs. 80-82, donde se describen los vaivenes de los arrieros pallareses.
[10]Como actualmente sucede con los «zocos» marroquíes, que se celebran en las cabilas más céntricas o encrucijadas de la comarca, por no citar otros mercados más alejados de nosotros.
[11]En dicho año, Ermengol IV, conde de Urgel, cede a la iglesia de Urgel el derecho sobre los mercados del valle de Andorra.
[12]«Cincuenta años más tarde, con la carta de población de Bellver, el conde Nuño Sanç concede a la villa naciente el derecho de hacer mercado el miércoles de cada semana. Desde entonces, Puigcerdá y Bellver han conservado el privilegio, convertido en costumbre, por su situación privilegiada, como centros de transacciones locales, si bien la segunda ha decaído casi del todo.» (VILA: *La Cerdanya.)*
[13]El día 16 de marzo del mismo año, los condes del Pallars, Artaun II, y su mujer, Eslonza, hacen donación, entre otras cosas, de la sexta parte que percibían de dicho mercado de Aneo al monasterio de Santa María de Gerri de la Sal. VALLS Y TABERNER *(Privilegis*, nota 3, pág. XIV) reproduce el documento.
[14]Recordemos, especialmente en Barcelona, las tiendas del barrio de Santa María, fundadas casi todas por los *mantegaires* de Cerdaña, que hasta hace poco se conocían aún por las tiendas de los *mantegaires* de Santa María.

CAPÍTULO IV

[1]Si bien, en otros tiempos, según nos informa una larga lista de poblados desaparecidos del Pirineo aragonés, publicados por R. DEL ARCO, todos estos extensos territorios eran mucho más poblados que actualmente. *Los despoblados de la zona pirinaica aragonesa*. «Pirineos», año II, núm. 3. Zaragoza, 1946.
[2]La cabaña tradicional pastoril del boyero de Manyanet, en Llevata (Pallars), se construyó apoyada en una gruesa piedra que por su inclinación forma una cavidad natural. Esta cavidad, sin duda alguna, debió de servir en otros tiempos

de refugio nocturno al boyero. Más tarde, y aprovechando aquel hueco, se levantó una cabaña circular de recias paredes, con cubierta abovedada, de grandes losas superpuestas, que terminan en el centro con un orificio redondo cerrado con una losa mucho mayor que las demás; la cubierta, de técnica primitiva, se ve recubierta exteriormente por un montón piramidal de tierra. Esta edificación señala el paso evolutivo del abrigo natural al construído por la mano del hombre, aprovechando el primero. Cercano a la cabaña hay unos cercos o corros de paredes, o sea un *corral*, que servía para encerrar el ganado por la noche, a fin de poderlo vigilar mejor cuando abundaban los osos y los lobos; corral o *pleta* que aún se encuentra en uso en el Ripollès y en otras partes del Pirineo. Ésta fué la habitación esencial del pirenaico primitivo que nos describe Cénac. En el siglo pasado comenzó a construirse otra especie de choza rectangular delante de la puerta de la antigua cabaña, pudiendo el pastor vigilar el ganado desde dentro, resguardado del mal tiempo. Así se formó una sola choza con dos cámaras: el hogar, con bancos de piedra, y el lecho, que se instaló en la antigua cabaña. Ésta es la segunda fase evolutiva de la vivienda. Siguiendo la misma línea de evolución, se formaron los poblados. Tal debe de ser el caso de Corruncúy (Pallars). Las casas antiguas de este pueblo quedaban todas cobijadas bajo una gran espelunca, sin necesidad de tejado ni de muro, en uno de los lados, pues la roca hacía de pared principal y de cubierta a la vez. La espelunca tiene una fuente y, por su situación elevada, de cara al Suroeste, dominando todo el valle de Piñana, fué habitada probablemente desde la Edad de la Piedra. Hace poco se abandonó el poblado, y sus moradores bajaron al llano; pero aún se sirven de la fuente del pueblo alto. Es muy interesante hacer notar que no lejos de Corruncúy se halla el dolmen o cista eneolítica de Pinyana, llamada la Casa Encantada, que quizá, con ello, nos permite deducir la antigüedad de este interesante poblado troglodita.

[3]En Polonia, en la parroquia de Podegrodzie, el dueño obsequia espléndidamente a los albañiles que coronan la cubierta de la casa nueva con una cruz con las insignias familiares (FRANKOWSKI: «Boletín de la Sociedad de Estudios de Historia Natural», tomo XVI, Madrid); costumbre que equivale a la de nuestra cruz, ramo o bandera.

CAPÍTULO V

[1]El interesado en el estudio de la forja tradicional, puede consultar a KRÜGER en *Die Hochpyrenaen*, A-II, y a R. VIOLANT Y SIMORRA en *L'art popular a Catalunya*, capítulo VII, donde se da una copiosa colección de hierros del menaje doméstico catalán. Barcelona, 1948.

[2]Para su estudio en detalle, recomendamos a KRÜGER, en *Hochpyrenaen*, A-II; ARNAL CABERO, en *Aragón en alto;* Salvador VILARRASA, en *La vida a Pagès*, y al autor, en *La industria casolana del Pa.* Obras citadas en la bibliografía.

[3]Rosendo SERRA PAGÈS: *Elguns escrits*, págs. 60 y 61. Barcelona, 1926.

[4]Compárese con el duende de otros sitios de España, que se entretiene contando los granos de mijo puestos en un plato frente a la puerta de la casa de quienes se quieren librar de él. Como tiene las manos horadadas, se le caen los granos al suelo, y llega el alba sin haber realizado la labor. Al salir el sol, como ya ha pasado la hora de los maleficios, los duendes se disipan.

[5]Puntas de saeta o de flecha protohistóricas, de bronce, que en toda la comarca atribuyen al rayo. Les llaman así porque su forma acusa un poco la de la reja del arado del país, llamada *rella*. Por esta razón se les llamó *relleta del llamp*.

CAPÍTULO VI

[1]R. Mª. DE AZCUE: *Euskalerriaren*, pág. 118 del tomo I (1935).

[2]Collares de dientes de caballo, que se suponen amuletos, han aparecido en sedimentos de algunas estaciones paleolíticas del Magdaleniense (BARANDIARÁN: *A. de E. F.*, tomo XII, pág. 104).

[3]Esta costumbre o sortilegio tiene relación con otras costumbres altoaragonesas y ribagorzanas celebradas en la Nochevieja.

[4]J. CARO BAROJA: *La vida en Vera*, págs. 148 y 149. Además, S. A. DONOSTIA, en *Apuntes de folklore vasco: Toberas*, en la «Revista Internacional de Estudios Vascos», tomo XV (1924), explica algunas variantes de esta interesante ceremonia nupcial, reproduciendo muchas coplas.

[5]J. CARO BAROJA: *La vida en Vera*, págs. 171 a 173, donde explica, además, el significado de la *llevadora* de las ofrendas, la *serora*, típica del País Vasco.

[6]Según una nota del *Viaje* de Jerónimo MÜNZER a España y Portugal en los años 1494 y 1495. («Revista Internacional de Estudios Vascos», tomo XV, pág. 375.)

GLOSARIO DE LOS DISEÑOS

CAPÍTULO IV

DIVERSOS TIPOS DE CABAÑAS PASTORILES PIRENAICAS. . . . . Página 157.

Proceso evolutivo de la vivienda: 1. Choza o *cabana* circular en Marivert, en la Ribagorza oriental (Lérida). - 2. *Cabana* circular de la majada de Colomanins en Mañanet (Lérida). - 3. *Barraca* circular en Coma de Vaca (Pirineo oriental, Gerona). - 4. *Barraca* y lecho portátiles, de Vilallonga (Gerona). - 5. *Caseta* de la majada de Viadós en el valle de Gistain (Huesca). - 6. Choza del valle de Arán. - 7. *Cabana* de los boyeros, en Caupirme (Burgo, Lérida). - 8. *Txavola* en el camino de Ustarroz a Iranzo (Navarra), cubierta con tablillas. - 9. *Caseta* y *corral* de la Cruceta, en Ansó (Huesca). (Apuntes de fotografías tomadas por el autor y por *Krüger.)*

DISTRIBUCIÓN DEL INTERIOR DE LOS DIVERSOS TIPOS DE CABAÑAS Y BORDAS PIRENAICAS. . . . . . . Página 159.

Proceso evolutivo de la vivienda: 1. Choza de Colomanins, en Mañanet. - 2. Choza del boyero de Llevata, en Mañanet. - 3. Choza de los boyeros de Caupirme en Burgo (Pallars). (Según apuntes del natural tomadas por el autor.) - 4. Choza de Montain, en Bagomultxu (Navarra). - 5. Planta de la choza de Ayualde-txiki, en Ataún (Guipúzcoa). (Apuntes de *Barandiarán.)* - 6. Planta de la borda de Ponté, en Sarroca de Bellera (Lérida). (Según apunte del autor.)

VARIOS MODELOS TÍPICOS DE BORDAS PASTORILES. . . . . Página 161.

Proceso evolutivo de la vivienda: 1. *Borda* con los *frontales* de madera, cubierta de paja, en San Juan de Gistaín. (Apuntes del natural, del autor.) - 2. Borda, en Bielsa (Huesca), según una fotografía de *Krüger*. - 3. La borda de Ponté citada en el grabado anterior. - 4. Borda en Andorra (de *Krüger).* - 5. Borda y *serenao* o corral abierto, en Gurpegui (Navarra). (De fotografía.) - 6. Vivienda de habitación permanente, en los Bordíus de Caneján (Bajo Aragón), cubierta de paja. (De fotografía.) - 7. Una casa actual en Setcases (Gerona). (Croquis del natural, por el autor.)

DIVERSOS TIPOS DE PLANTAS EN LAS CASAS PIRENAICAS. . . . . Página 179.

1. Planta principal de un caserío, en Ataún (Guipúzcoa). (De *Barandiarán.)* - 2. Planta principal de un caserío de Vera de Bidasoa (Navarra). (De *Caro Baroja.)* - 3. Planta principal de un caserío de Espinal (Navarra). (De *Barandiarán.)* - 4. Planta baja y del primer piso de una casa de Buerba (Huesca). (Copiados de *Krüger.)* - 5. Planta de una casa de Nerín (Huesca). (De *Krüger.).* - 6. Planta principal de una casa antigua de la Bastida de Bellera (Lérida). - 7. Planta de una casa de Llesúy (Lérida). (Apuntes del autor.) - 8. Planta de una casa de la Cerdaña (Gerona). *(Diccionario Alcover.)* - 9. Planta de una casa rica de Vilallonga (Gerona), de finales del siglo XVIII (1793). - 10. Planta de otra casa antigua y humilde, del mismo pueblo. (Apuntes del autor.)

CAPÍTULO V

CHIMENEAS NAVARRAS Y SUS DIVERSOS TIPOS. . . . . Página 203.

1, 2 y 7. De Isaba. - 3. De Roncal. - 4. De Gurpegui (valle del Arce). - 5. De Oros-Betelu. - 6. De Olaberri (valle de Lónguida). - 8. De Espinal. - 9. De Nagore (valle del Arce). - 10. De Elizondo (valle del Baztán). - 11. De Aribe (valle de la Aézcoa). (Apuntes del natural por el autor y, algunos, de fotografía.)

CHIMENEAS ALTOARAGONESAS Y SUS PRINCIPALES TIPOS. . . . . Página 207.

1, 2 y 8. De Ansó. - 3. De Hecho. - 4. De Gistain. - 5. De Javierre (valle de Bielsa). - 6. De Vió (valle de Vió). - 7. De Baraguás (llano de Jaca). - 9. De Canfranc. - 10. De Escarrilla (valle de Tena). - 11. De Boltaña (Sobrarbe). (Apuntes del natural, por el autor.)

CHIMENEAS PIRENAICAS CATALANAS, INCLUÍDA LA RIBAGORZA OSCENSE. . . . . Página 209.

1. De Bisaurri (valle de Benasque). - 2. De Benasque. - 3. De Las Paules (Alto Isabana). - 4. De Durro (valle de Bohí). - 5 y 6. Del valle de Arán. (Copiadas de *Krüger.)* - 7. De Sarroca de Bellera (zona meridional del Pallars). - 8. De La Plana (zona meridional del Pallars). - 9. De Bretúy (zona meridional del Pallars). - 10. De Sorre (zona meridional del Pallars). - 11. De Benante (Alto Pallars oriental). - 12. de Son del Pino (valle de Aneo). - 13 y 14. Del Engordany (Andorra), tipo antiguo y moderno, respectivamente. - 15. De Castellciutat (Urgellet). - 16. De Queralps (valle de Ribes). - 17. De Setcases (alto valle de Camprodón). - 18. De Vilallonga (alto valle de Camprodón). (Apuntes del natural, por el autor.)

INSTRUMENTOS Y ENSERES DE HIERRO, EN LAS COCINAS Y HOGARES PIRENAICOS. . . . . Página 211.

1. *Sartanera*, de Navarra. - 2. *Trespeus*, del Pallars. - 3. *Trespeus*, de Figueras (Gerona). - 4. *Cremall*, del valle de Arán. - 5 *Asador* o *ast*, de uso general. - 6 y 7. *Gallos* del asador, de Aoiz (Navarra). - 8. *Asador* para asar tres cabritos a la vez, de Erdozain (Navarra). - 9 a 15. *Tostaderas* o *torradores*, para pan: la 9, de Pahuell; la 10, de Sarroca de Bellera; la 11, de Las Paules; la 12, del Alto Aragón; la 13, de Vasconia (las tres copiadas de *Krüger)*; la 14, de Senterada (Lérida); la 15, de Figueras. - 16 a 20. Parrillas para asar carne: la 16, de Vasconia, según *Krüger;* la 17, de Ansó (tipo aragonés catalán); la 18 y la 19, del Pallars, y la 20, de uso muy comun. (Objetos del M. de I. y A. P.)

TAMBORIL, TOSTADERAS Y GUARDAPUCHEROS. . . . . Página 212.

1. *Braxera* o tamboril de asar castañas, de Vera de Bidasoa, muy común en Navarra. - 2. *Tostadera* para tortas de maiz, de Aoiz (Navarra). - 3. *Talo-burnia* para *talo* o tortas de maíz, de Vera de Bidasoa. - 4. *Guardapucheros* del Alto Aragón. - 5. *Sondoko* o guardapuchero, de Aoiz. - 6. *Sondoko* que sirve a la vez de apoyo al extremo afilado del *aspedo* o *asador.* (1 y 3, copiados de J. Caro; 4, de *Krüger*, y los demás se hallan en el M. de I. y A. P.)

TIPOS MÁS USUALES DE TEDEROS PIRENAICOS. . . . . Página 213.

1. *Tedero* para tostar la tea, de Gurpegui (Navarra). - 2. *Tedero* para tostar la tea, de Isaba, en el valle del Roncal. - 3. *Esturridor* para tostar la tea, de Fago (Huesca). - 4. Fragmento de morillos, provisto de dos tederos para quemar tea, de Isaba. - 5. *Llumanera* para quemar tea, de Tahull (Lérida). - 6. *Allé* para quemar tea, de Gesa (Alto Arán). - 7. *Fallera*, para quemar tea, de Borén (valle de Aneo). - 8. *Llumanera* para quemar tea, de Arinsal (Andorra). - 9 y 10. *Tederos* portátiles, de Isaba. - 11. *Teiera* empotrada en la pared de la sala comedor, de Sarroca de Bellera, común también en el Alto Pallars. (3, 5, 7 y 8, de *Krüger*, y los restantes, según gráficos y objetos del M. de I. y A. P.)

CANDILES Y FAROLES DEL ALUMBRADO DOMÉSTICO . . . . Página 214.

1. *Candil* de aceite, de Aoiz. - 2. *Candil* de aceite, de Berdún (Huesca). - *Llumener* de aceite, de Sarroca de Bellera. - 4. *Llum d'oli*, para aceite, de Figueras. - 5. *Candil* de hoja de lata, para aceite, de Pamplona. - 6. *Candil* del mismo material, para aceite, de Pont de Suert. - 7. *Candil* de petróleo, de Pamplona. - 8. *Llumener* de petróleo, de Tabescán (Lérida). - 9. *Llanterna* de hoja de lata, para aceite, de Pont de Suert. - 10. Linterna o farol de vidrio, para aceite, de Berdún. (M. de I. y A. P.)

PUCHEROS, CAZUELAS Y ESCUDILLAS. . . . . Página 219.

1. *Puchero* de Lumbier (Navarra). - 2. *Puchero* de Naval (Huesca). - 3. *Tupí* de Pont de Suert (Lérida). - 4. *Tupí* de Rialp (Lérida). - 5. *Tupí* de Seo de Urgel (Lérida). - 6. *Ansat* de La Bisbal (Gerona). - 7. *Tupín* antiguo de Lumbier. - 8. *Cazuela* de Lumbier. - 9. *Cazuela* de Naval. - 10. *Caçola* de Pont de Suert. - 11. *Caçola* de Gerri de la Sal (Lérida). - 12. *Caçola* de Rialp. - 13. *Tortera* de Lumbier. - 14. *Plat cutxolut* de Pont de Suert. - 15. *Escudella* de Rialp. - 16. *Escudella de pagès* de Seo de Urgel. - 17. *Plat* llamado *de Besalú*, de Figueras (Gerona). - 18. *Caçoleta* para tomar caldo, de Pont de Suert. - 19. *Caçoli* de Gerri de la Sal. - 20. *Pendre caldo* de Seo de Urgel. (M. de I. y A. P.)

BOTIJOS METÁLICOS, DE MADERA Y DE BARRO COCIDO. . . . . Página 225.

1. *Pitxer* vasco. (Copiado de una fotografía.) - 2. *Canada* pallaresa. - 3. *Barral*, tipo pallarés y ripollés. - 4. *Barral* ribagorzano de Las Paules (Huesca). - 5. *Porronak* del valle de Salazar y del Roncal. - 6. *Botejo* de Baraguás (Jaca). - 7. *Càntir* de cobre, de Vilallonga (Gerona). - 8. *Càntir* de barro cocido, de Figueras (Gerona).

UTENSILIOS VARIOS, DE MADERA. . . . . Página 226.

1. *Oporre* del valle del Baztán. - 2. *Cullerer* primitivo de Sarroca de Bellera (Pallars, Lérida). - 3. *Cucharatero* del Alto Aragón. (Copiado a *Krüger)*. - 4. *Vastillo* para las cucharas, de Bellanos (tipo ribagorzanopallarés). - 5 y 6. *Cullera* para batir las gachas, de Sarroca de Bellera. - 7. *Llossa* del valle de Bohí (Lérida). - 8. *Llossa* o cucharón del Pirineo oriental. - 9. *Saliner* de Llesp (valle de Bohí). Característico del Pallars y de la Ribagorza septentrional. - 10. *Saliner*, de factura pastoril, de Alós. Tipo característico del Alto Pallars central. - 11. *Salera* de Sarroca de Bellera. - 12. *Morter* de Tabescán, típico del Alto Pallars. - 14. Mortero del Ripollés (Gerona). - 15. *Morter* de Setcases (Gerona).

RECIPIENTES PARA VINO Y SIDRA. . . . . Página 227.

1. *Pitxarra* de Elizondo (Navarra). - 2. *Jarra* para vino, de Naval (Huesca). - 3. *Pitxella* del Pallars. - 4. *Pitxella* de Seo de Urgel. - 5. *Sitra* de Figueras (Gerona). - 6 y 8. *Porrones* catalanes. - 7. *Barral* de barro cocido, para llevarse vino al campo, de Figueras.

CUEZOS VARIOS PARA LA COLADA. . . . . Página 233.

1. *Bugader*, tipo Urgellet-Pallars oriental, de Tabescán. (Copiado de *Krüger.)* - 2. *Ruscadero* y *banca*, vaciado en

un tronco (1 × 0,70 m.), de Gistaín (Huesca). - 3. *Vacía* para enjabonar la colada, de Gistaín. - 4. *Cuezo* (o *tiñea*, Navarra), de corteza de abedul, con banca de madera, de Ansó; tipo navarro y aragonés occidental. - 5. *Covet* construído de obra en un rincón de la sala comedor, de Sarroca de Bellera, tipo pallarés meridional y Urgellet (Tahús). - 6. *Bugader* de piedra, catalán. - 7. *Cossi* típico de Quart (Gerona), muy común en las comarcas orientales de Cataluña.

BIBLIOGRAFÍA

AGUIRRE (J.): *Avance a un catálogo del Museo de Etnografía vasca.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomos XVI-XVIII. (San Sebastián, 1926, 1928.)

ALADERN (José): *Cartas andorranas.* (Reus, 1892.)

«ÁLBUM MERAVELLA». Tomo II, *Lérida;* III, *Andorra;* V, *Gerona.* Llibrería Catalonia (Casa del Libro). (Barcelona.)

ALFORD (Violet): *Ensayos sobre los orígenes de las mascaradas de Zuberoa.* Con música y dibujos. En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XXII.

AMADES (Juan): *Las diades populars catalanes.* I y II. Editorial Barcino. (Barcelona, 1932, 1935.)

«ANUARIOS DE EUSKO-FOLKLORE», 1925-1926. (Vitoria.)

APRÁIZ (Angel): *Instrumentos de música vasca en el Alto Aragón.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XIII. (1922.)

ARANZADI (Telesforo de): *Aperos de labranza.* En «Folklore y Costumbres de España». Tomo I. Editorial Martín. (Barcelona, 1931.)

— *Etnografía.* Biblioteca Corona. (Madrid, 1917.)

ARCO (Ricardo del): *Costumbres y trajes en los Pirineos.* (Zaragoza, 1930.)

— *El traje popular altoaragonés.* Huesca. Editorial V. Campo. (1924.)

— *Notas de folklore altoaragonés.* (Madrid, 1943.)

ARNAL CABERO (Pedro): *Aragón en alto.* Imprenta «Heraldo de Aragón»; Coso, 100. Zaragoza. (Sin data.)

BARANDIARÁN (José Miguel de): *Paralelo entre lo prehistórico y lo actual en el País Vasco.* En «Anuario de Eusko-Folklore». XII. (1932.)

— *Etnología de la península ibérica.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XXIV. (1933.)

BARTUMEUS (Antonio): *Sant Joan de l'Herm.* Tipografía «L'Avenç». (Barcelona, 1905.)

BATISTA Y ROCA (J. M.): *La nit de Sant Joan. Les falles de Isil. Costums de la sega.* En «Costums de Catalunya». Instituto Vilanova. (Barcelona.)

BERGMANN (Werner): *Studien zur volkstümlichen Kultur im Grenzgebiet von Hocharagon und Navarra.* Universidad de Hamburgo. (Hamburgo, 1934.)

BERRAONDO (R. de): *La Svástika.* En la Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XVIII. (1927.)

BLANCHARD (Raoul): *Assaig de geografia humana de la muntanya.* Traducción y notas de Pablo Vila. Separata del «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». (Barcelona, 1925.)

BOSCH GIMPERA (P.): *La Prehistoria de los iberos y la etnología vasca.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XVI. (1925.)

— *El problema etnológico vasco y la Arqueología.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XIV. (1923.)

— *Etnología de la península ibérica.* Un volumen (XVII) de 695 páginas y 542 figuras. Editorial Alpha. (Barcelona,1932.)

BOSCH DE LA TRINXERÍA (C.): *Records d'un excursionista.* (1887.)

— *Pla i Muntanya.* (1888.)

— *Montalba.* (1892.)

— *Tardanies.* Imprenta «La Renaixensa». (Barcelona, 1892.)

BOSCH (Vicente.): *Balls antics del Pallars.* «L'Avenç». (Barcelona, 1907.)

BOUZA BREY (Fermín): *Folklore aranés.* En «Arxiu de Tradicions». (Barcelona.)

— *La mitología del agua en el noroeste hispano.* En el «Boletín de la Real Academia Gallega». Tomo XXIII. (La Coruña, 1942.)

CABAL (Constantino): *Las costumbres asturianas: su significación y sus orígenes.* Talleres «Voluntad». (Madrid, 1931.)

— *Los dioses de la vida.* Talleres «Voluntad». (Madrid, 1905.)

— *El sacerdocio del Diablo.* Talleres «Voluntad». (Madrid, 1928.)

— *El individuo.* Talleres «Voluntad». (Madrid, 1925.)

— *La mitología asturiana.* Imprenta de J. Pueyo. (Madrid, 1925.)

CAMPIÓN (Arturo): *Euskariana: Orígenes del pueblo euskalduna.* Imprenta y librería de J. García. Estafeta, 11. (Pamplona. Sin data.)

CAPMANY (Aurelio): *El baile y la danza.* En «Folklore y Costumbres de España». Tomo II. Editorial Martín. (Barcelona, 1931.)

CARLET (Conde del): *Folklore andorrà.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo XVII. (Barcelona, 1907.)

CARO BAROJA (Julio): *Monumentos religiosos de Lesaca.* En «Anuario de Eusko-Folklore». Tomo XII. (1932.)
— *El tocado antiguo de las mujeres vascas. (Un problema de Etnografía.)* En la revista «Atlantis», de la Sociedad Española de Antropología, Etnografía y Prehistoria. Tomo XV, ricamente ilustrado. (Madrid, 1936-1940.)
— *Algunos mitos españoles.* Editorial Nacional. (Madrid, 1941.)
— *Los pueblos del norte de la península ibérica.* (Madrid, 1943.)
— *La vida rural en Vera de Bidasoa (Navarra).* Consejo Superior de Investigaciones Científicas. (Madrid, 1944.)
— *El toro de San Marcos.* En la «Revista de Tradiciones Populares». Consejo de Investigaciones Científicas. Tomo I. (Madrid, 1944.)

CASACUBERTA (J. M.): *Materials pera l'estudi dels parlars aragonesos. Vocabulari.* En el «Butlletí de Dialectología Catalana». Institut d'Estudis Catalans. Tomo XXIV. (Barcelona, 1936.)

CASAS (Enrique): *Las ceremonias nupciales.* Editorial Páez. (Madrid, 1931.)

CÉNAC MONCAVT (M.): *Histoire des Pyrénées.* Anyot. Rue de la Paix. (Paris, 1853.)

CONDÓ SANBERNAT (José): *Tradicions i costums de la vall d'Arán.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo VI. (Barcelona, 1896.)

COROMINES (J.): *El parlar de Cardós i Vallferrera.* En el «Butlletí de D. C.». Tomo XXIII. (Barcelona, 1935.)

COSTA (Joaquín): *Derecho consuetudinario.* Manuel Soler, editor. Tomo I. (Barcelona. Sin data.)

COY (Agustín): *Historia de Sort y su comarca.* (Barcelona.)

CHAO (J. A.): *Viaje a Navarra durante la insurrección de los vascos (1830-1835).* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XX. (1929.)

CHEVALIER (Marcel): *Andorra.* Depósito general. Librería Dardel. Chambéry.
— *El paisatge de Catalunya.* Editorial Barcino. (Barcelona, 1928.)

DAMIANS (Alfonso): *El Carnestoltes a Durro.* En «Arxiu de Tradicions». Fascículo VII. (Barcelona, 1935.)
— *Els casaments de Capdany.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Lleida». (1910.)

DONOSTIA (J. A. de): *Apuntes de folklore vasco: las Toberas.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XV. (1924.)
— *Canciones de cuestación.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomos IX-X.

ECHEGARAY (Benito de): *La vecindad: Relaciones que engendra en el País Vasco.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XXII. (1932.)

ECHEGARAY (Bonifacio de): *Significación jurídica de algunos ritos funerarios del País Vasco.* Tomo XVI. (1925.)

ESTORNES LASA (B.): *El valle del Roncal.* Tipografía «La Académica». Galo Ponte. (Zaragoza, 1927.)
— *Artistas anónimos: Nuestros pastores.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XXI. (1930).
— *De arte popular: Tejidos, bordados y cucharas pastoriles.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XXI. (1930).

FRANKOWSKI (E.): *Hórreos y palafitos de la península ibérica.* Museo Nacional de Ciencias Naturales. (Madrid, 1918.)
— *Estelas discoideas de la península ibérica.* Museo Nacional de Ciencias Naturales. (Madrid, 1920.)

GALLARDO (Antonio): *La Farga Catalana.* (Barcelona, 1930.)

GARCÍA MERCADAL (Fernando): *La casa popular en España.* Espasa-Calpe. (Madrid, 1930.)

GIESSE (W.): *Bailes tradicionales de origen antecristiano entre los vascos.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XVII. (1926).

GIMENES SOLER (A.): *Aragón.* En la «Geografía de la península ibérica». Instituto Gallach. (Barcelona, 1929.)

GOMIS (Celso): *Lo llamp i els temporals.* Centro Excursionista de Cataluña. (Barcelona, 1884.)
— *La Lluna segons lo poble.* Centro Excursionista de Cataluña. (Barcelona, 1912.)

«GUÍA TURÍSTICA DE NAVARRA». (Pamplona, 1929.)

HABERLANDT (Michael): *Etnografía.* Traducción de T. de Aranzadi. Editorial Labor. (Barcelona, 1929.)

HEYNS (Karl): *Wohnkultur, Alpforstwirtschaft im Hochtal Garonne.* Universidad de Hamburgo. (Hamburgo, 1938.)

IRIBARREN (J. M.): *El folklore del día de San Juan.* En la revista «Príncipe de Viana». Número 7. (Pamplona, 1942.)

IRIGARAY (Agustín): *Estampas del Pirineo.* Librería San Martín. Puerta del Sol. (Madrid.)

ITURRALDE Y SUIT (Juan): *La Prehistoria en Navarra.* (Pamplona, 1911.)

KRÜGER (Fritz): *Die Hochpyrenaen (Los Altos Pirineos):*

A) *Landschaften, Haus und Hof.* Tomo I, 1936. Tomo II, 1939. (Estudios sobre la vivienda.) Universität Handlungen aus dem Gebiet der Auslandskunde. (Hamburgo.)

B) *Hirtenkultur.* (Cultura pastoril.) Seminar für romanische Sprachen und Kultur. (Hamburgo, 1935.)

C) *Landliche Arbeit.* Band I: *Transport und Transportgerate.* Institut d'Estudis Catalans. (Barcelona, 1936.) Band II: *Getreide-Heuernte, Bienen. Wohnung. Wein und Olbereitung.* Hamburger Studien Zu Volkstums und Kultur der Romanen. (Hamburgo, 1939.)

D) *Hausindustrie. Trach-Gewerbe.* (Industrias populares.) Seminar für romanische Sprachen und Kultur. (Hamburgo, 1936.)

LANA SERRATE (C.): *Ruta del Pirineo español.* Patronato Nacional de Turismo.

MASSÓ TORRENTS (J.): *Croquis pirenencs.* En «L'Avenç». (Barcelona, 1903.)

«MISCELÁNEA FOLKLÓRICA», por varios autores. En «Associació d'Excursions Catalana». (Barcelona, 1887.)

MORELLÓ (J.): *La vall d'Aneu.* Centro Excursionista de Catalunya. (Barcelona, 1904.)

MÚGICA (Serapio): *Bueyes y carneros en los entierros.* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XI. (1920.)

OBERMAIER (Hugo): *El hombre fósil.* Museo Nacional de Ciencias Naturales. (Madrid, 1925.)

PERICOT Y GARCÍA (L.): *La civilización megalítica catalana y la cultura pirenaica.* Universidad de Barcelona. (1925.)

PORCIOLES (Juan de): *Notes folkloriques de la vall d'Ager.* En «L'Avenç». (Barcelona, 1899.)

PUIGDOLLERS Y MACIÁ (José): *Por los Pirineos.* (Barcelona, 1903.)

RAGUER (Tomás): Varios artículos aparecidos en la revista *Scriptorium,* de Ripoll. (1924 a 1928.)

ROCAFORT (Ceferino): *Del Noguera Pallaresa al Noguera Ribagorçana.* En «L'Avenç». (Barcelona, 1906.)

ROCAL (Georges): *Les vieilles coutumes dévotieuses et magiques du Périgord.* (Toulouse, 1922.)

SANJUÁN CAÑETE (A.): *La frontera de los Pirineos occidentales.* Imprenta Sucesor de Rodríguez. Santo Tomé, 11. (Toledo, 1936.)

SCHMIDT (Alfonso): *La terminologie pastorale dans les Pyrénées centrales.* Librería E. Droz. (París, 1934.)

SOLER SANTALÓ (Julio): *La vall d'Arán.* Centre Excursionista de Catalunya (1906).
— *Les valls d'Ansó i de Hecho.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo XIX. (1909.)
— *La vall de Gistain.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo XXVI. (1916.)
— *Les valls de Vió i de Puértolas.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo XXVII. (1917.)
— *La vall de Bielsa.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo XXVIII. (1918.)
— *La vall de Tena.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo XXIX. (1919.)
— *La vall de Broto.* En el «Bulletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo XXXII. (1922.)
— *La vall de Canfranc.* En el «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». Tomo XXXV. (1925.)

TENORIO (Diego): *La aldea gallega.*

TORRES (César Augusto): *Guies de la comarca d'Olot* (1910); *de la Garrotxa, de Camprodón* (1918); *del Vallespir, Conflent, Canigó i les Alberes* (1919), *i de la vall de Ribes* (1932). Ediciones del Centre Excursionista de Catalunya. (Barcelona.)

TORRES BALBAS (L.): *La vivienda popular en España.* En «Folklore y Costumbres de España». Tomo II. (Barcelona, 1933.)

URABAYEN (Leoncio): *El habitante del valle de Ezcabarte (montaña de Navarra).* En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XIII. (1922.)
— *La casa navarra.* Espasa-Calpe, S. A. (Madrid, 1929.)
— *Geografía humana de Navarra.* Dos tomos. (Pamplona, 1929.)

VAIREDA OLIVES (Pedro): *Supervivencies de festes agrícoles primitives.* (Figueras, 1931.)
— *La rabaça de Navidad en el Ampurdán y los lares públicos de Ampurias.* En la revista «Ampurdán». (Figueras, 1933.)

VALLS Y TABERNER: *Privilegis de les valls pirenenques.* Tres tomos. (Barcelona.)

VERDAGUER (J.): *Canigó.* Poema de la Reconquista. En «Ilustració Catalana». Colección popular. (Barcelona. Sin data.)
— *Excursions i viatges.* En «Ilustració Catalana». Colección popular. (Barcelona. Sin data.)

VIGO (Enrique): *Balls populars del Pallars.* Separata del «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». (Barcelona, 1909.)

VILA (Pablo): *La Cerdanya.* Editorial Barcino. (Barcelona, 1926.)

VILARRASA (Salvador): *La vida dels pastors.* Imprenta Maideu. (Ripoll, 1935.)
— *La vida a Pagés,* y otros artículos aparecidos en *Scriptorium,* de Ripoll, durante los años 1924 a 1928.

VINSON (J.): *Le folklore du pays vasque.* Maison Neuve et C.ie, editeurs. Quai Voltaire, 25. (París, 1883.)

VIOLANT Y SIMORRA (R.): *Elaboració del cánem i de la llana al Pallars.* Edición del autor. (Barcelona, 1934.)
— *Festes tradicionals del Pallars.* Separata del «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». (1934.)
— *Costums de la matança del porc al Pallars Sobirá.* Separata de la revista «Agricultura i Ramaderia». (Barcelona, 1935.)
— *La caça i la pesca al Pallars.* Separata del «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya». (1935.)
— *La industria casolana del pa al Pallars Sobirá.* Edición del autor (1936).
— *Jocs populars de la fadrinalla pallaresa.* Separata del «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya» (1938).
— *El tragí popular al Pallars Sobirá.* Librería J. Quera. Petritxol, 2. (Barcelona, 1938.)
— *D'art popular pallarés.* Estudio del arte pastoril de la madera. Separata del «Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya» (1938).
— *La labor del profesor Krüger y la etnología del Pirineo central.* Separata de la revista *Ampurias.* Vol. IV. Museo Arqueológico. (Barcelona, 1942.)

— *Guía y comentario de la casa pallaresa y la vida pastoril.* De la Sección Etnográfica del Museo de Industrias y Artes Populares. Publicaciones del Museo (1944).
— *De arte popular pastoril: «Garrots».* Publicación del Museo de I. y A. P. (Barcelona, 1944.)
— *La comarca del Pallars Sobirá.* Inédita.
— *Costums familiars del Pallars Sobirá* Inédita.
— *La vida pastoral al Pallars Sobirá.* Inédita. Cuyos volúmenes forman parte de la «Biblioteca Folklórico-etnográfica del Pallars Sobirá» que el autor está preparando.

WERNERT (Paul): *Representaciones de antepasados en el arte paleolítico.* Museo Nacional de Ciencias Naturales. (Madrid, 1916.)

ZABALA (A. M.): *Los funerales en Azcoitia* (siglo XVIII). En la «Revista Internacional de Estudios Vascos». Tomo XIV. (1932.)

ÍNDICE GENERAL

Págs.

PRÓLOGO 7
DEDICATORIA 13
PREFACIO 15

I

ASPECTO FISIOGRÁFICO DEL PIRINEO

EL PAISAJE - EL CLIMA - LA FLORA - LA FAUNA - LOS MINERALES

LOS VALLES Y COMARCAS TRADICIONALES 31
Valles del Baztán y Nivelle 31
Valles de Erro, Burguete y la Aézcoa 32
Valcarlos 33
Valle de Salazar 33
Valle del Roncal 34
Comarca de Jaca o de Aragón 36
Valle de Ansó - Valle de Hecho - Valle de Canfranc - La llanura de Jaca - Valle de Tena.
Comarca del Sobrarbe 41
Valle de Broto - Valles de Vió y de Puértolas - Valle de Bielsa - Valle de Gistaín.
La Ribagorza 48
Valle de Benasque - Altos valles del Isabana - Valles de Noales y Barrabés - Valle de Bohí.
El Pallars 52
Valle de Arán 54
Urgellet 55
Andorra 56

Págs.

La Cerdaña 58
Valle de Ribes 60
Valle de Camprodón 59
El Ripollès 62
La Garrotxa 62
Alto Ampurdán 64

II

LOS HABITANTES

Paleolítico 67
Neoeneolítico 68
Tiempos iberorromanos 68
Tiempos medievales 70
La población actual 71

UNIDAD ORIGINARIA DE LA POBLACIÓN PIRENAICA 72

Grupos pirenaicos 76

1.º Grupo occidental, navarroaragonés - 2.º Grupo central, aragonés-catalán - 3.º Grupo oriental, catalán.

CARACTERÍSTICAS RACIALES 78

1. ANATÓMICAS Y FISIONÓMICAS.

Los vasconavarros 78
Los altoaragoneses 78
Los catalanes 80

2. PSICOLÓGICAS.

Los vasconavarros 81
Los altoaragoneses 82
Los catalanes 83

EL IDIOMA 84

El idioma vasco 84
El catalán 85
El ribagorzano y el aragonés 86
El aranés 87

LA INDUMENTARIA 88

1. EL VESTIDO MASCULINO.

La camisa y los calzoncillos 89
Los calzones 89
La faja 90
El chaleco 92
La chaqueta y el jubón 92
Prendas de ceremonia y de abrigo 94

2. EL VESTIDO FEMENINO.

La camisa 90
El refajo 96
Las sayas 96
El jubón 98
El pañuelo del cuello 106

Págs.

El delantal 100
La basquiña 101
Las joyas 102

3. EL TOCADO MASCULINO.

El sombrero 104
El pañuelo o cacherulo 105
La barretina 105
El gorro 106
La boina 108

4. EL TOCADO FEMENINO.

El peinado 108
El pañuelo 110
Tocas de ceremonia 112

5. EL CALZADO.

Calzado interior masculino 113
Calzado interior femenino 114
Arrufias y «peducos» 114
Calzado exterior 115
Las «ripelles» 116
Los zuecos 116
Las alpargatas 117
Los zapatos 118

III

LA ECONOMÍA

RECURSOS NATURALES 120

El pastoreo 120
La agricultura 122
La explotación forestal 126
La caza y la pesca 128

LA INDUSTRIA 130

Pequeñas industrias domésticas 130
Fraguas, minería, molinos, batanes y salinas 133
Fábricas de hilados y tejidos. Otras industrias 134

EL COMERCIO 137

El intercambio de productos 137
Centros comarcales de aprovisionamiento 138
Los arrieros de antaño y el comercio ambulante 139
Mercados y ferias 140
El contrabando 142

LAS COMUNICACIONES 143

Vías y caminos tradicionales e históricos 143
Comunicaciones actuales 144

LAS EMIGRACIONES 146

Emigraciones temporales 146
Emigraciones definitivas 147

IV

LA VIVIENDA

Págs.

Emplazamiento de los poblados 150

PROCESO EVOLUTIVO DE LA VIVIENDA PIRENAICA 155

Las majadas pastoriles 156
Las bordas 159
La casa primitiva 162

CARACTERÍSTICAS EXTERIORES 164

Características generales 164
Formas de la cubierta 171
Ventanas, balcones y solanas 174
La puerta, el soportal y las escaleras exteriores 176

CARACTERÍSTICAS INTERIORES 178

Distribución del espacio 178
La cocina y la sala 180
Las eras 180
Los hórreos 182

LA CONSTRUCCIÓN DE LA VIVIENDA 182

Los materiales 182
Las paredes exteriores 184
Los huecos de los muros 185
Las cubiertas 186
Los pisos 190
Los tabiques 190
Las escaleras 191
Ritos y ceremonias de la construcción 191

V

HOGAR Y VIDA DOMÉSTICA

LA COCINA Y EL HOGAR 196

Características del hogar y del fogón 194
Las chimeneas 206
Hierros y enseres típicos del hogar 206

Lares - Morillos - Trébedes - Espedos - Tostaderos - Parrillas - Asadores de castañas - Tostaderas para tortas - Tenazas - Palas - Zondocos - La «mossa» - El fuelle y el «bufador».

El alumbrado doméstico 213

Tederos - Candiles.

Elementos complementarios de la cocina o sala comedor 215
Vasijas de cocer, guisar y servir la comida 218

Ollas y calderos - Pucheros - Cazuelas - Platos y escudillas - Sartenes y cacerolas - Chocolateras - Revolvedores y cucharones - Cucharas y cucharateros.

Recipientes para el agua 220

Cántaros - Botijos de madera - Botijos metálicos y de tierra cocida - Cazos.

Págs.

Recipientes para sal, aceite y vinagre 225
Saleros - Aceiteras - Morteros o almireces.

Recipientes para vino y sidra 228
El horno y el amasador 228
Útiles y enseres del amasador - Útiles del horno.

La despensa 231
Útiles y recipientes para la limpieza 232

LAS HABITACIONES DE DESCANSO Y LOS MUEBLES 234

Los dormitorios 234
Mobiliario principal 234

EL TRABAJO GENERAL EN EL HOGAR 238

Régimen de trabajo 238
Quehaceres cotidianos del hogar 238
Encender fuego - Limpieza del hogar - Cocinar - Cuidado de los cerdos y aves de corral - Amasar - La colada - La matanza del cerdo.

Preparación y conservación de frutos para el invierno 242
La industria casera del lino y del cáñamo 242
Agramado - Espadado - Peinado - Hilado - Aspado - Cocer el hilo - Devanar.

Elaboración de la lana 249

EL ALIMENTO 246

Alimentación básica 249
Régimen alimenticio 250
Navarra - Alto Aragón - Cataluña.

La mesa 252

EL CULTO AL HOGAR 253

El templo familiar y las divinidades lares 253
Los ritos cotidianos 255
El rosario - Conjuro contra las brujas o espíritus malignos.

Ritos periódicos 256
Para conjurar las tempestades - Ritos de agregación.

Amuletos protectores del hogar 260
Para guardarse de las brujas - Contra el rayo - Amuletos de fortuna - Otros amuletos de significado desconocido.

VI

NACIMIENTO, MATRIMONIO Y MUERTE

Prácticas o ritos fecundantes.

El embarazo y las supersticiones relacionadas con él 268
Precauciones - Los antojos - Presagios sobre el sexo del feto - Invocaciones a los Santos y Vírgenes.

El alumbramiento 266
Invocaciones y prácticas supersticiosas - Las brujas - Supersticiones.

Comida de ritual 271

Págs.

El bautizo 272
Camino de la iglesia - Después de la ceremonia.

La salida a misa, o el rito de purificación de la madre 274
La primera infancia 276
La lactancia - Calzado de la criatura - La dentición.

EL MATRIMONIO 277
Cortejos y galanteos 277
Las rondas - Las enramadas.

Presagios y ordalías para adivinar el amor y los hechizos 279
Presagios y sortilegios - Preces a Santos - Hechizos.

Ferias y romerías casamenteras 282
Tratos matrimoniales 283
Las «vistas» - Entrevistas amorosas - Reminiscencias endogámicas - El ajuste o prometaje.

Las amonestaciones. Las «toberak» y las «yoyak» 286
La camisa nupcial 289
La boda 290
La serenata de despedida a los novios - Otras costumbres de la víspera de la boda - La comitiva de la boda, camino de la iglesia - La ceremonia - Después de la ceremonia - El banquete de boda y otras costumbres - La «barrera» - El caldo y otras costumbres de la noche de la boda.

El matrimonio, relacionado con la muerte 302
Agregación de la novia a los muertos o lares del marido.

LA MUERTE 304
La agonía y el tránsito 304
La mortaja, el toque de difuntos y otras costumbres 304
El entierro 306
La comitiva - Las honras fúnebres - La inhumación - Después del entierro - El banquete de difuntos.

El luto 314

Contenido del volumen II:

ORGANIZACION SOCIAL Y PECUARIA
LA CAZA Y LA PESCA
LA VIDA PASTORAL. LA VIDA AGRICOLA
CREENCIAS, MITOS Y SUPERSTICIONES
FIESTAS POPULARES
REPRESENTACIONES, DANZAS Y DEPORTES

El Pirineo español, fruto de un empeño insólito, es una obra cuya envergadura no ha sido superada hasta el presente. Partiendo de la preocupación básica de poner de manifiesto la unidad cultural de los Pirineos, el autor, sirviéndose de una metodología de tipo comparativo y funcional, propone una panorámica atractiva, vasta y didáctica de su cultura material y espiritual. El aspecto fisiográfico del Pirineo y su diversificación en valles y comarcas tradicionales, punto de partida para el establecimiento de subáreas culturales; los habitantes (y sus características raciales, de idioma y de indumentaria); los recursos básicos de su economía, las características de su vivienda, del hogar y de la vida doméstica; la organización familiar en torno al ciclo vital del individuo; la organización social y pecuaria, la caza y la pesca, la vida pastoral y agrícola, base del régimen económico y laboral de sus pobladores; la pervivencia de creencias atávicas, de mitos y supersticiones; las tradiciones cristianas, las representaciones dramáticas (mascaradas y danzas), las fiestas populares... Todo un caudal, en fin, de datos recolectados *in situ* entre 1941 y 1946, complementado con un material gráfico cuyo rigor y coherencia son reflejo del análisis llevado a cabo y de la síntesis obtenida. La obra de Ramon Violant i Simorra (Sarroca de Bellera 1903-Barcelona 1956) muestra las dos líneas, diferenciadas pero complementarias, de su actividad: su labor como investigador y divulgador y su labor como museógrafo. El autor, hombre de formación autodidacta —era sastre de oficio—, de visión penetrante y de inquieta sensibilidad, consiguió forjarse un rico bagaje cultural y científico con el que realizó una extraordinaria labor investigadora. Su amplia bibliografía confirma tanto la expansión progresiva de su núcleo de interés como la creciente profesionalidad de su tarea. Violant, poco apoyado por las instituciones de su tiempo, contribuyó con precisión y rigor al desarrollo de los estudios etnológicos en nuestro país.

ALTA FULLA